叶兴阳Yeh

双语音标有声读物

叶兴阳

双音阅读英语教育创始人

双语音标阅读创始人

注音阅读英语教育之父

注音阅读英语教育之父

叶兴阳双语音标有声读物

双语对照 · 音标注音 · 有声同步

编者：*叶兴阳*

内容来源：*公共领域英文原著*

适用对象：*英语学习者、教师、研究者*

版本日期：*2025 年*

目录

共 2 个章节

1. 当季最佳菜肴，适合2人、4人或6人享用。(season's Best Dishes For 2 Or 4 Or 6) 000001

2. 当季最佳菜肴，适合2人、4人或6人享用。(season's Best Dishes For 2 Or 4 Or 6) 000002

使用说明

- 本目录为大字打印优化版本，正文字号 18pt，适合纸质阅读
- 电子版请访问对应 HTML 文件，支持语音播放功能
- 建议双面打印，左侧留白已优化，便于装订
- 章节标题已按字母顺序排列，便于快速查找

当季最佳菜肴，适合2人、4人或6人享用。(Season's best dishes for 2 or 4 or 6)

[[ˌpiː 'dʒiː][wʌn]]
[Pg 1]
[页 1]

[第1页]

['siːzənz] [best]
Season's Best
本季 最好的

当季最佳

['dɪʃɪz]
Dishes
菜肴

菜肴

[fɔːr; fər][ˌtuː'tuː][ɔːr][fɔːr][ɔːr][sɪks]
for 2 or 4 or 6
为了 2 或者 4 或者 6

2、4 或 6

[baɪ] ['meri] [liː] ['teilə]
By Mary Lee Taylor
经过 玛丽 李 泰勒

玛丽·李·泰勒

[[ˌpiː 'dʒiː][ˌtuː'tuː]]
[Pg 2]
[页 2]

[第2页]

[dɪr] [frend] ,
Dear Friend ,
亲爱的 朋友 ,

亲爱的朋友，

[ðə; ði] ['kʊkiz] [juː; jʊ] [meɪk] , [ðə; ði] ['kændiz] ,
The cookies you make , the candies ,
这 曲奇饼 你 制作 , 这 糖果 ,

你做的饼干，糖果，

[ðə; ði]['speʃ(ə)l] ['dɪʃɪz] — ['iːv(ə)n][ðə; ði] ['veri] [smel] [ʌv; əv][ðem; ðəm] ['beɪkɪŋ] [ɔːr] ['kʊkɪŋ] — [ɑːr; ər]
the special dishes — even the very smell of them baking or cooking — are
这 特别的 菜肴 — 甚至 这 非常 闻 的 他们 烘烤 或者 烹饪 — 是
[θɪŋz] [jʊr; jər]['fæməli] [wɪl] [rɪ'membər] [lɔːŋ] ['æftər][ðə; ði]['hɑːlədeɪz] .
things your family will remember long after the holidays .
事物 你的 家庭 将要 记住 长的 后 这 假期 .

那些特色菜肴——甚至它们烘烤或烹饪时的香味——都会成为你的家人在假期结束后很久都会记得的事情。

[ˌaɪ 'tiː] [teɪks] [taɪm] , [ʌv; əv] [kɔːrs] , [tuː; tə] [meɪk] [ðiːz] [gʊd] [θɪŋz] — [bʌt; bət][wɪð; wɪθ][ðə; ði]
It takes time , of course , to make these good things — but with the
它 需要 时间 , 的 课程 , 到 制作 这些 好的 事物 — 但 和 这
['resəpɪz][ɪn] [ðɪs] ['bʊklət] ,
recipes in this booklet ,
食谱 在 这 小册子 ,

当然，制作这些美味佳肴需要时间——但有了这本小册子里的食谱，

[ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [teɪk] [mʌtʃ] [les] [taɪm] .
it **will** **take** **much** **less** **time** **.**
它 将要 拿 很多 较少的 时间 .

所需时间会少得多。

[fɔːr; fər] ['ɪnstəns] ,
For **instance** **,**
为了 实例 ,

例如，

[ðoʊz] [dɪ'lɪʃəs] ['bʌtərskɑːtʃ] [bɔːlz] [ænd; ənd]['koʊkənʌt] ['kɪsɪz] [ɑːr; ər][soʊ]['sɪmp(ə)l][tuː; tə] [meɪk]
those **delicious** **Butterscotch** **Balls** **and** **Coconut** **Kisses** **are** **so** **simple** **to** **make**
那些 可口的 奶油糖果 球 和 椰子 吻 是 所以 简单的 到 制作
[ðer; ðər] [niːd] ['nevər][biː; bi][æn; ən] ['empti] ['kændi][dʒɑːr] .
there **need** **never** **be** **an** **empty** **candy** **jar** **.**
那里 需要 绝不 是 一个 空的 糖果 罐 .

那些美味的奶油糖球和椰子糖制作起来非常简单，再也不用担心糖果罐空空如也了。

[ɪf] [ðeəz; ðəz][ə; eɪ] “ ['dʒuːniər] ” [kʊk] [æt; ət][jʊr; jər] [haʊs] ,
If **there's** **a** **“** **junior** **”** **cook** **at** **your** **house** **,**
如果 有 一个 “ 初级 ” 厨师 在 你的 房子 ,

如果你家有个“小厨师”，

[let][hɜːr; hər][traɪ][ðem; ðəm] — [ʃiːl] [biː; bi][soʊ] [praʊd] [ʌv; əv][hɜːr; hər] [sək'ses] .
let **her** **try** **them** **—** **she'll** **be** **so** **proud** **of** **her** **success** **.**
让 她 尝试 他们 — 壳 是 所以 自豪的 的 她 成功 .

让她试试吧——她一定会为自己的成就感到骄傲的。

[juː; jʊ] [wɪl] [biː; bi] ['feɪməs] [fɔːr; fər][jʊr; jər] ['kʊkiz] [wen] [juː; jʊ] [sɜːrv] ['fruːti] ['paɪnæp(ə)l] [deɪt] [baːz] ,
You **will** **be** **famous** **for** **your** **cookies** **when** **you** **serve** **fruity** **Pineapple** **Date** **Bars** **,**
你 将要 是 著名的 为了 你的 曲奇饼 什么时候 你 服务 果香 菠萝 日期 酒吧 ,

当你推出水果菠萝枣条时，你的饼干一定会名声大噪。

[ɔːr] [rɪtʃ] , ['tendər]['hɑːlədeɪ] ['kresnts] — [wɪtʃ] [ɑːr; ər] ['mɪrli] [ʃeɪpt] ['ɪntuː][hæf] - [muːnz] , [nɑːt]
or **rich** **,** **tender** **Holiday** **Crescents** **—** **which** **are** **merely** **shaped** **into** **half** **-** **moons** **,** **not**
或者富有的 , 投标 假期 新月 — 哪个 是 仅仅 形状 进入 一半 - 月亮 , 不是
[roʊld] .
rolled **.**
滚动 .

或者口感丰富、松软的节日新月蛋糕——只是被做成半月形，而不是卷起来的。

['mɪnsmiːt] [kʌp] [keɪks] [ɑːr; ər]['ɔːlmoʊst]['lɪt(ə)l][fruːt] [keɪks] — [ænd; ənd] ['iːzi] [fruːt] ['kɔːfi] [keɪk] [ɪz]
Mincemeat **Cup** **Cakes** **are** **almost** **little** **fruit** **cakes** **—** **and** **Easy** **Fruit** **Coffee** **Cake** **is**
肉馅 杯子 蛋糕 是 几乎 小的 水果 蛋糕 — 和 简单的 水果 咖啡 蛋糕 是
[soʊ] ['kwɪkli] [meɪd] [wɪð; wɪθ] [jiːst] [ænd; ənd] ['bɪskɪt] - [mɪks][juː; jʊ][kʊd; kəd][hæv; həv][ˌaɪ 'tiː][fɔːr; fər][ə; eɪ]
so **quickly** **made** **with** **yeast** **and** **biscuit** **-** **mix** **you** **could** **have** **it** **for** **a**
所以 迅速地 制成 和 酵母 和 饼干 - 混合 你 可以 有 它 为了 一个
['festɪv] ['krɪsməs] ['brekfəst] .
festive **Christmas** **breakfast** **.**
节日 圣诞节 早餐 .

肉馅纸杯蛋糕几乎就是小小的水果蛋糕——而简易水果咖啡蛋糕用酵母和饼干粉就能快速制作，你可以把它作为节日圣诞早餐享用。

[wen] [frendz] [drɑːp][ɪn] , - ['iːzi] [wɪð; wɪθ]['beɪkən] ['rerbɪt] — [ɔːr][wɪð; wɪθ] [tʃiːz] [tʃɪps]
When **friends** **drop** **in** **,** **entertaining's** **easy** **with** **Bacon** **Rarebit** **—** **or** **with** **Cheese** **Chips**
什么时候 朋友们 降低 在 , - 简单的 和 熏肉 稀有比特 — 或者 和 奶酪 薯片
[ɪn][ðə; ði]['aɪsbɑːks] ,
in **the** **icebox** **,**
在 这 冰箱 ,

朋友来访时，用培根干酪吐司招待客人很方便——或者用冰箱里的奶酪片也行。

[ɔːl] ['redi] [tuː; tə][slaɪs][ænd; ənd] [beɪk] [æt; ət][ə; eɪ]['moʊmənts]['noʊtɪs] .

all	ready	to	slice	and	bake	at	a	moment's	notice	.
全部	准备好	到	片	和	烤	在	一个	瞬间	注意	.

随时可以切片烘烤。

[aɪ] ['hævnt] [fər'gɑːtn] [jʊr; jər] ['krɪsməs] ['dɪnər] — [ðeəz; ðəz][ə; eɪ][pə'teɪtoʊ] ['stʌfɪŋ] [fɔːr; fər][ðə; ði]

I	haven't	forgotten	your	Christmas	dinner	—	there's	a	Potato	Stuffing	for	the
我	还没有	被遗忘的	你的	圣诞节	晚餐	—	有	一个	土豆	馅	为了	这

['hɑːlədeɪ][bɜːrd] ,

holiday	bird	,
假期	鸟	,

我没忘记你的圣诞晚餐——给节日火鸡准备了土豆馅料。

[ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] [tʃɑːrt] [tuː; tə] [meɪk] [ˌaɪ 'tiː][ə; eɪ] [kəm'pliːt] [sək'ses] , [ə; eɪ] [dɪ'lɪʃəs] ['vedʒtəb(ə)l][ænd; ənd]

a	baking	chart	to	make	it	a	complete	success	,	a	delicious	vegetable	and
一个	烘烤	图表	到	制作	它	一个	完全的	成功	,	一个	可口的	蔬菜	和

[ə; eɪ] [nuː] ['sæləd] ['dresɪŋ] .

a	new	salad	dressing	.
一个	新的	沙拉	敷料	.

一份烘焙指南，助您烘焙成功；一种美味的蔬菜；以及一种新的沙拉酱。

[pər'hæps] [jʊə(r)] ['θɪŋkɪŋ] [ɔːl] [ðiːz] [gʊd] [θɪŋz] [teɪk] ['ekstrə] [ə'maʊnts] [ʌv; əv] [ɪk'spensɪv] ['bʌtər]

Perhaps	you're	thinking	all	these	good	things	take	extra	amounts	of	expensive	butter
也许	你是	思维	全部	这些	好的	事物	拿	额外的	金额	的	昂贵的	黄油

[ænd; ənd] [kriːm] .

and	cream	.
和	奶油	.

你或许会认为，所有这些好东西都需要大量的昂贵黄油和奶油。

[kwaɪt] [ðə; ði] ['ɑːpəzɪt] !

Quite	the	opposite	!
相当	这	对面的	!

恰恰相反！

[pet] [mɪlk] ['æktʃuəli] [seɪvz] [ɑːn] ['bʌtər] [bɪ'kəz, bɪ'kɔːz] [its] [hoʊl] [mɪlk] ['kɑːnsntreɪtɪd] [tuː; tə] ['dʌb(ə)l]

Pet	Milk	actually	saves	on	butter	because	it's	whole	milk	concentrated	to	double
宠物	牛奶	实际上	保存	在	黄油	因为	它是	所有的	牛奶	集中	到	双倍的

['rɪtʃnəs] .

richness	.
丰富	.

宠物牛奶实际上可以节省黄油，因为它是由全脂牛奶浓缩而成，浓郁度翻倍。

[ɪn][fækt] , [juː; jʊ][kæn; kən][juːz][ˌaɪ 'tiː][ɪn] [pleɪs] [ʌv; əv] [kriːm] [fɔːr; fər] [wɪpt] ['tɔpiŋz] ,

In	fact	,	you	can	use	it	in	place	of	cream	for	whipped	toppings	,
在	事实	,	你	能	使用	它	在	地方	的	奶油	为了	鞭打	配料	,

事实上，你可以用它代替奶油来制作打发的配料。

[dɪ'zɜːrts] [ænd; ənd][fɔːr; fər] ['kɔːfi] — [æt; ət] [les] [ðæn; ðən][hæf][ðə; ði][kɔːst][ʌv; əv] [kriːm] .

desserts	and	for	coffee	—	at	less	than	half	the	cost	of	cream	.
甜点	和	为了	咖啡	—	在	较少的	比	一半	这	成本	的	奶油	.

甜点和咖啡——价格不到奶油的一半。

['iːv(ə)n] [wen] [mɪkst] [wɪð; wɪθ][æn; ən]['iːkwəl] [ə'maʊnt] [ʌv; əv]['wɔːtər] , [pet] [mɪlk] [ɪz] [rɪtʃ] ,

Even	when	mixed	with	an	equal	amount	of	water	,	Pet	Milk	is	rich	,
甚至	什么时候	混合	和	一个	平等的	数量	的	水	,	宠物	牛奶	是	富有的	,

即使与等量的水混合，宠物奶仍然很浓稠。

['hoʊlsəm] [mɪlk] [ðæt] [kɔːsts] [les] ['dʒen(ə)rəli][ðæn; ðən]['ɔːrd(ə)neri][mɪlk] .

wholesome	milk	that	costs	less	generally	than	ordinary	milk	.
健康	牛奶	那	成本	较少的	一般来说	比	普通的	牛奶	.

这种优质牛奶价格通常比普通牛奶便宜。

[aɪ] [noʊ] [ðiːz] ['resəpɪz] [wɪl] [help] [juː; jʊ] [sɜːrv] [ðə; ði] [best] [ʌv; əv] ['krɪsməs] [triːts] — [ænd; ənd] [aɪ]

I	know	these	recipes	will	help	you	serve	the	best	of	Christmas	treats	—	and	I
我	知道	这些	食谱	将要	帮助	你	服务	这	最好的	的	圣诞节	款待	—	和	我

[send] [ðem; ðəm] [wɪð; wɪθ] [maɪ] [wɪʃɪz] [fɔːr; fər] [ðə; ði] ['hæpiːəst] [ʌv; əv] ['hɑːlədeɪz] .

send	them	with	my	wishes	for	the	happiest	of	holidays	.
发送	他们	和	我的	愿望	为了	这	最快乐	的	假期	.

我知道这些食谱能帮助你做出最美味的圣诞佳肴——我谨以此食谱祝你节日快乐。

[sɪn'sɪrli] ,

Sincerely	,
真挚地	,

真挚地，

['meri] [liː] ['teilə] (['sɪgnətʃər])

Mary	Lee	Taylor	(	signature	)
玛丽	李	泰勒	(	签名	)

玛丽·李·泰勒（签名）

['ɪndeks] [tuː; tə] ['resəpɪz]

Index	to	Recipes
指数	到	食谱

食谱索引

['bevərɪdʒ] [ænd; ənd] ['kɔːfi] [keɪk]

BEVERAGE	AND	COFFEE	CAKE
饮料	和	咖啡	蛋糕

饮料和咖啡蛋糕

['iːzi] [fruːt] ['kɔːfi] [keɪk] -

Easy	Fruit	Coffee	Cake	10
简单的	水果	咖啡	蛋糕	-

简易水果咖啡蛋糕 10

['egnɑːg] -

Eggnog	12
蛋奶酒	-

蛋奶酒 12

[pet] [gleɪz] [naɪn]

Pet	Glaze	9
宠物	釉	9

宠物釉 9

['kændiz] , [keɪks] [ænd; ənd] ['kʊkiz]

CANDIES	,	CAKES	AND	COOKIES
糖果	,	蛋糕	和	曲奇饼

糖果、蛋糕和饼干

['bʌtərskɑːtʃ] [bɔːlz] [faɪv]

Butterscotch	Balls	5
奶油糖果	球	5

奶油糖球 5

['koʊkənʌt] ['kɪsɪz] -

Coconut	Kisses	11
椰子	吻	-

椰子之吻 11

[fruːt] ['kændi] -

Fruit	Candy	12
水果	糖果	-

水果糖 12

['hɑːlədeɪ] ['kresnts] [faɪv]
Holiday **Crescents** **5**
假期 新月 5

假日新月 5

['mɪnsmiːt] [kʌp] [keɪks] -
Mincemeat **Cup** **Cakes** **11**
肉馅 杯子 蛋糕 -

肉馅纸杯蛋糕 11

[nʌt] [fʌdʒ] [θriː]
Nut **Fudge** **3**
坚果 做傻事 3

坚果软糖 3

['paɪnæp(ə)l] [deɪt] [baːz] -
Pineapple **Date** **Bars** **13**
菠萝 日期 酒吧 -

菠萝枣条 13

[pleɪn] [fʌdʒ] [θriː]
Plain **Fudge** **3**
清楚的 做傻事 3

原味软糖 3

[kwɪk] [fruːt] [keɪk] -
Quick **Fruit** **Cake** **14**
快的 水果 蛋糕 -

简易水果蛋糕 14

[stʌft] [deɪts] [sɪks]
Stuffed **Dates** **6**
填充 日期 6

酿枣 6

[stʌft] [fɪgz] [sɪks]
Stuffed **Figs** **6**
填充 无花果 6

酿无花果 6

[stʌft] [pruːnz] [sɪks]
Stuffed **Prunes** **6**
填充 西梅 6

酿西梅 6

[dɪ'zɜːrt] [ænd; ənd] [sɔːs]
DESSERT **AND** **SAUCE**
甜点 和 酱

甜点和酱汁

[æm'broʊʒə] ['floʊtɪŋ] ['aɪlənd][fɔːr]
Ambrosia **Floating** **Island** **4**
安布罗西亚 漂浮的 岛 4

安布罗西亚漂浮岛 4

['hɑːlədeɪ] [sɔːs] -
Holiday **Sauce** **10**
假期 酱 -

节日酱汁 10

[ˌmɪsə'leɪniəs]
MISCELLANEOUS
各种各样的

各种各样的

['beɪkɪŋ] [də'rekʃ(ə)nz][fɔːr; fər] ['poʊltri] [ænd; ənd] [miːt] [eɪt]

Baking	Directions	for	Poultry	and	Meat	8
烘烤	方向	为了	家禽	和	肉	8

家禽和肉类烘焙指南 8

[tʃiːz] [tʃɪps] [eɪt]

Cheese	Chips	8
奶酪	薯片	8

芝士片 8

[meɪn] ['dɪʃɪz] [ænd; ənd] ['stʌfɪŋ]

MAIN	DISHES	AND	STUFFING
主要的	菜肴	和	馅

主菜和馅料

['beɪkən] ['rerbɪt] ['sɛvən]

Bacon	Rarebit	7
熏肉	稀有比特	7

培根干酪吐司 7

[pɔːrk] [tʃɑːp] ['dɪnər] -

Pork	Chop	Dinner	15
猪肉	劈	晚餐	-

猪排晚餐 15

[pə'teɪtoʊ] ['stʌfɪŋ] [naɪn]

Potato	Stuffing	9
土豆	馅	9

土豆馅料 9

['sæləd] [ænd; ənd] ['sæləd] ['dresɪŋ]

SALAD	AND	SALAD	DRESSING
沙拉	和	沙拉	敷料

沙拉和沙拉酱

[bə'nænə] [nʌt] ['sæləd][sɪks]

Banana	Nut	Salad	6
香蕉	坚果	沙拉	6

香蕉坚果沙拉 6

[wɪpt] ['krænberi] ['dresɪŋ] -

Whipped	Cranberry	Dressing	14
鞭打	蔓越莓	敷料	-

蔓越莓奶油酱 14

['vedʒtəb(ə)lz]

VEGETABLES
蔬菜

蔬菜

['kɑːliflaʊər] [wɪð; wɪθ] [eg] [sɔːs] -

Cauliflower	with	Egg	Sauce	15
菜花	和	蛋	酱	-

鸡蛋酱花椰菜 15

[hə'waɪən; hə'wɑːjən] [swiːt] [pə'tetoz] ['sɛvən]

Hawaiian	Sweet	Potatoes	7
夏威夷	甜的	土豆	7

夏威夷红薯 7

[fɔːrm][noʊ] . - — - - - - - — - - - - -

Form	No	.	4760	—	11	-	19	-	49	—	12	-	31	-	49
形式	不	.	-	—	-	-	-	-	-	—	-	-	-	-	-

表格编号 4760—1949年11月19日—1949年12月31日

[[ˌpiː 'dʒiː][θriː]]
[Pg 3]
[页 3]

[第3页]

[nʌt] [fʌdʒ]
Nut Fudge
坚果 做傻事

坚果软糖

(['foʊtəgræf] [ɑːn] [frʌnt] ['kʌvər])
(Photograph on front cover)
(照片 在 正面 覆盖)

（封面照片）

[də'rekʃ(ə)nz] [ɪn'griːdiənts] [fɔːr; fər] 1⅓ ['paʊndz] .
DIRECTIONS INGREDIENTS For 1⅓ lbs .
方向 原料 为了 1⅓ 磅 .

制作方法 配料 1⅓磅

[fɔːr; fər] 2¾ ['paʊndz] . [wʌn] .
For 2¾ lbs . 1 .
为了 2¾ 磅 . 1 .

2¾磅。1.

[mɪks][ɪn] ['sɔːspæn] ['koʊkoʊ][sɪks] - .
Mix in saucepan COCOA 6 tablesp .
混合 在 平底锅 可可 6 - .

在平底锅中混合 6 汤匙可可粉。

¾ [kʌp]
¾ cup
¾ 杯子

¾ 杯

['ʃʊgər] 1½ [kʌps] [θriː] [kʌps]
SUGAR 1½ cups 3 cups
糖 1½ 杯子 3 杯子

糖 1.5 杯 3 杯

[kɔːrn] ['sɪrəp] 1½ - .
CORN SYRUP 1½ tablesp .
玉米 糖浆 1½ - .

玉米糖浆 1½ 汤匙

[θriː] - .
3 tablesp .
3 - .

汤匙

[pet] [mɪlk] [naɪn] - .
PET MILK 9 tablesp .
宠物 牛奶 9 - .

宠物奶 9 汤匙

1⅛ [kʌps] [[wʌn]]
1⅛ cups [1]
1⅛ 杯子 [1]

1⅛ 杯[1]

['wɔːtər] [θriː] - .
WATER 3 tablesp .
水 3 - .

水 3 汤匙

[sɪks] - . [ˌtuːˈtuː] .
6 tablesp . 2 .
6 - . 2 .

桌 sp.2。

[wen] [wel] ['blendɪd] , [kʊk] ['oʊvər] [loʊ] [hiːt] , ['stɜːrɪŋ] [ʌn'tɪl] ['ʃʊgər] [diˈzɔlvz] .
When well blended , cook over low heat , stirring until sugar dissolves .
什么时候出色地 混合 , 厨师 超过 低的 热 , 搅拌 直到 糖 溶解 .

充分混合后，用小火加热，边煮边搅拌，直到糖溶解。

[bɔɪl] ['sloʊli] , ['stɜːrɪŋ] [naʊ] [ænd; ənd] [ðen] [ʌn'tɪl] ['kændi] ['riːtʃɪz] [sɔːft] [bɔːl] [steɪdʒ] ([siː] [noʊt]) .
Boil slowly , stirring now and then until candy reaches soft ball stage (see note) .
熬 缓慢地 , 搅拌 现在 和 然后 直到 糖果 到达 柔软的 球 阶段 (看 笔记) .

慢慢煮沸，不时搅拌，直到糖浆达到软球阶段（见注释）。

[kuːl] [æt; ət] [ruːm] ['temprətʃər; 'temprətʃʊr] , [wɪ'ðaʊt] ['stɜːrɪŋ] , [ʌn'tɪl] [ˌluːk'wɔːrm] ,
Cool at room temperature , without stirring , until lukewarm ,
凉爽的 在 房间 温度 , 没有 搅拌 , 直到 温 ,

在室温下冷却，无需搅拌，直至温热。

[ɔːr] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] [hænd] [kæn; kən] [biː; bi] [held] ['kʌmftəbliˌ'kʌmfərtəbli] [ɑːn] ['bɑːtəm] [ʌv; əv] [pæn] . [θriː] .
or until the hand can be held comfortably on bottom of pan . 3 .
或者 直到 这 手 能 是 握住 舒适地 在 底部 的 平底锅 . 3 .

或者直到手可以舒适地放在锅底为止。3.

[ˌeɪ diː 'diː] [sɔːlt] [fjuː] [greɪnz] ⅛ - .
Add SALT few grains ⅛ teasp .
添加 盐 很少 谷物 ⅛ - .

加入几粒盐，约1/8茶匙。

[vəˈnɪlə] ¾ - .
VANILLA ¾ teasp .
香草 ¾ - .

香草 ¾ 茶匙

1½ - . [fɔːr] .
1½ teasp . 4 .
1½ - . 4 .

1½茶匙。4.

[biːt] [ʌn'tɪl] ['kændi] [hoʊldz] [ɪts] [ʃeɪp] .
Beat until candy holds its shape .
打 直到 糖果 持有 它是 形状 .

搅拌至糖果能保持形状。

[pɔːr] ['ɪntuː] [griːst] [pæn] ['meʒərɪŋ] [əˈbaʊt] [naɪn] × [faɪv] [ɪntʃɪz] [naɪn] × [naɪn] inches5 .
Pour into greased pan measuring about 9 × 5 inches 9 × 9 inches5 .
倒 进入 涂油 平底锅 测量 关于 9 × 5 英寸 9 × 9 inches5 .

倒入抹了油的烤盘中，尺寸约为 9 × 5 英寸 9 × 9 英寸。

[pres] ['ɪntuː] [tɑːp] [ʌv; əv] [fʌdʒ] [ðə; ði] ['moʊmənt] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [pɔːd] ['ɪntuː] [pæn] [hoʊl] [blæntʃt]
Press into top of fudge the moment it is poured into pan whole blanched
按 进入 顶部 的 做傻事 这 片刻 它 是 倾倒 进入 平底锅 所有的 焯水
['ɑːməndz] [[ˌtuːˈtuː]]
ALMONDS [2]
杏仁 [2]

将整颗去皮杏仁[2] 压入软糖表面，趁软糖刚好倒入平底锅中。

1½ ['dʌz(ə)n] [θriː] dozen6 .
1½ dozen 3 dozen6 .
1½ 打 3 dozen6 .

1.5 打 3 打6.

[hæv; həv] [nʌts] [ɪn] ['roʊz; 'raʊz] [ə'baʊt] 1½ [ɪntʃɪz] [ə'pɑːrt] .

Have	**nuts**	**in**	**rows**	**about**	**1½**	**inches**	**apart**	**.**
有	坚果	在	行	关于	1½	英寸	除	.

将坚果成排摆放，每排间隔约 1.5 英寸。

[kʌt] ['ɪntuː] [skwer] [wen] [kuːl] . ['sɛvən] .

Cut	**into**	**squares**	**when**	**cool**	**.**	**7**	**.**
切	进入	正方形	什么时候凉爽的	.	7	.	

冷却后切成方块。7.

[meɪks] 1½ ['dʌz(ə)n] , 1½ - [ɪn] .

Makes	**1½**	**dozen**	**,**	**1½**	**-**	**in**	**.**
制作	1½	打	,	1½	-	在	.

可制作 1½ 打，1½ 英寸。

['piːsɪz] [θriː]['dʌz(ə)n] , 1½ - [ɪn] .

pieces	**3**	**dozen**	**,**	**1½**	**-**	**in**	**.**
件	3	打	,	1½	-	在	.

3 打，1½ 英寸。

['piːsɪz]

pieces
件

件

[fɔːr; fər] [pleɪn] [fʌdʒ] , ['sɪmplɪ] [ə'mɪt] [ðə; ðɪ] [nʌts] [ɪn] [ðə; ðɪ] [ə'bʌv] ['resəpɪ] .

For	**Plain**	**Fudge**	**,**	**simply**	**omit**	**the**	**nuts**	**in**	**the**	**above**	**recipe**	**.**
为了	清楚的	做傻事	,	简单地	忽略	这	坚果	在	这	多于	食谱	.

如果要做原味软糖，只需省略上述配方中的坚果即可。

[[wʌn]] 1⅛ [kʌps] ['iːkwəl] [wʌn] [kʌp] [plʌs] [ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] .

[	**1**	**]**	**1⅛**	**cups**	**equal**	**1**	**cup**	**plus**	**2**	**tablespoons**	**.**
[	1	]	1⅛	杯子	平等的	1	杯子	加	2	汤匙	.

[1] 1⅛ 杯等于 1 杯加 2 汤匙。

[[ˌtuː'tuː]] [pɪ'kɑːnz] , ['wɔːlnʌts] , ['heɪz(ə)l] [nʌts] , ['kæʃuːz] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . ['ɔːlsoʊ] [kæn; kən] [biː; bi]

[	**2**	**]**	**Pecans**	**,**	**walnuts**	**,**	**hazel**	**nuts**	**,**	**cashews**	**,**	**etc**	**.**	**also**	**can**	**be**
[	2	]	山核桃	,	核桃	,	榛	坚果	,	腰果	,	ETC	.	还	能	是

[juːst] .

used	**.**
用过的	.

[2] 也可以使用山核桃、核桃、榛子、腰果等。

[noʊt] : [drɑːp] [ə; eɪ] ['taɪnɪ] [bɪt] [ʌv; əv] [ðə; ðɪ] [hɑːt] ['mɪkstʃər] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [boʊl] [ʌv; əv] [koʊld] ['wɔːtər] .

Note	**:**	**Drop**	**a**	**tiny**	**bit**	**of**	**the**	**hot**	**mixture**	**into**	**a**	**bowl**	**of**	**cold**	**water**	**.**
笔记	:	降低	一个	微小的	少量	的	这	热的	混合物	进入	一个	碗	的	寒冷的	水	.

注意：取少量热混合物滴入一碗冷水中。

[ɪf] [ˌaɪ 'tiː] [steɪz] [tə'geðər] [ɪn] [ə; eɪ] [sɔːft] [bɔːl] [ænd; ənd] [dʌz] [nɑːt] [fɔːl] [ə'pɑːrt] [wen] [juː; jʊ] [lɪft] [ˌaɪ 'tiː]

If	**it**	**stays**	**together**	**in**	**a**	**soft**	**ball**	**and**	**does**	**not**	**fall**	**apart**	**when**	**you**	**lift**	**it**
如果	它	停留	一起	在	一个	柔软的	球	和	做	不是	落下	除	什么时候	你	举起	它

[aʊt] [ʌv; əv] [ðə; ðɪ] ['wɔːtər] [wɪð; wɪθ] [jʊr; jər] ['fɪŋgərz] ,

out	**of**	**the**	**water**	**with**	**your**	**fingers**	**,**
出去	的	这	水	和	你的	手指	,

如果它能保持柔软的球状，并且当你用手指把它从水中提起时不会散开，

[ðen] [ðə; ðɪ] [fʌdʒ] [hæz; həz] [kʊkt] [lɔːŋ] [ɪ'nʌf] .

then	**the**	**Fudge**	**has**	**cooked**	**long**	**enough**	**.**
然后	这	做傻事	有	煮熟	长的	足够的	.

这时软糖就煮得差不多了。

[biː; bi] [ʃʊr] [tuː; tə] [teɪk] ['kændi] [ɔːf] [ðə; ði] [hiːt] [waɪl] ['testɪŋ] .

Be	sure	to	take	candy	off	the	heat	while	testing	.
是	当然	到	拿	糖果	离开	这	热	尽管	测试	.

测试时一定要把糖果从火上移开。

[duː] [nɑːt] [juːz] [aɪs] [koʊld] ['wɔːtər] .

Do	not	use	ice	cold	water	.
做	不是	使用	冰	寒冷的	水	.

不要使用冰水。

[grænd] [tuː; tə] [sɜːrv] [æt; ət] [ə; eɪ] [bɪg] ['hɑːlədeɪ] ['pɑːrti]

GRAND	TO	SERVE	AT	A	BIG	HOLIDAY	PARTY
盛大	到	服务	在	一个	大的	假期	派对

非常适合在大型节日派对上享用

[bɪg] [boʊl] [ʌv; əv] ['egnɑːg] [[θriː]]

Big	Bowl	of	Eggnog	[	3	]
大的	碗	的	蛋奶酒	[	3	]

一大碗蛋奶酒[3]

([pleɪst] [ɪn] [ə; eɪ] [riːθ] [ʌv; əv] ['hɑːli] [ɔːr] ['evəgriːnz])

(	placed	in	a	wreath	of	holly	or	evergreens	)
(	放置	在	一个	花圈	的	冬青	或者	常绿植物	)

（置于冬青或常绿花环中）

[smɔːl] ['slaɪsɪz] [ʌv; əv] [kwɪk] [fruːt] [keɪk] [[θriː]] [tʃiːz] [tʃɪps] [[θriː]]

Small	Slices	of	Quick	Fruit	Cake	[	3	]	Cheese	Chips	[	3	]
小的	切片	的	快的	水果	蛋糕	[	3	]	奶酪	薯片	[	3	]

小块速成水果蛋糕[3] 奶酪片[3]

[nʌt] [fʌdʒ] [[θriː]]

Nut	Fudge	[	3	]
坚果	做傻事	[	3	]

坚果软糖[3]

['sɔːltɪd] [nʌts] ['hɑːlədeɪ] ['kresnts] [[θriː]]

Salted	Nuts	Holiday	Crescents	[	3	]
咸的	坚果	假期	新月	[	3	]

咸坚果节日新月形[3]

[[θriː]] ['resəpɪz] [ɑːr; ər] [ɪn] [ðɪs] [bʊk]

[	3	]	Recipes	are	in	this	book
[	3	]	食谱	是	在	这	书

[3] 这本书里有食谱。

[[ˌpiː 'dʒiː] [fɔːr]]

[	Pg	4	]
[	页	4	]

[第4页]

['evrideɪ] [fuːdz]

EVERYDAY	FOODS
每天	食物

日常食品

[fɪkst] [fɔːr; fər] ['kʌmpəni]

FIXED	FOR	COMPANY
固定的	为了	公司

公司固定

[beɪkt] [hæm]

Baked	Ham
烘焙	火腿

烤火腿

[həˈwaɪən; həˈwɑːjən] [swiːt] [pəˈtetoz] [[fɔːr]]
Hawaiian **Sweet** **Potatoes** **[4]**
夏威夷 甜的 土豆 [4]

夏威夷红薯[4]

['bʌtərd] [griːn] [biːnz]
Buttered **Green** **Beans**
涂黄油的 绿色的 豆子

黄油四季豆

['letɪs] [wedʒz] [wɪð; wɪθ] [wɪpt] ['krænberi] ['dresɪŋ] [[fɔːr]]
Lettuce **Wedges** **with** **Whipped** **Cranberry** **Dressing** **[4]**
莴苣 楔形 和 鞭打 蔓越莓 敷料 [4]

蔓越莓酱拌生菜角[4]

[æmˈbroʊʒə] ['floʊtɪŋ] ['aɪlənd] [[fɔːr]]
Ambrosia **Floating** **Island** **[4]**
安布罗西亚 漂浮的 岛 [4]

安布罗西亚漂浮岛[4]

[[fɔːr]] ['resəpɪz] [ɑːr; ər][ɪn] [ðɪs] [bʊk]
[4] **Recipes** **are** **in** **this** **book**
[4] 食谱 是 在 这 书

[4] 这本书里有食谱。

[æmˈbroʊʒə] ['floʊtɪŋ] ['aɪlənd]
Ambrosia **Floating** **Island**
安布罗西亚 漂浮的 岛

安布罗西亚漂浮岛

(['foʊtəgræf] [ə'bʌv])
(Photograph above)
(照片 多于)

（上图）

[dəˈrekʃ(ə)nz] [ɪnˈgriːdiənts] [fɔːr; fər][ˌtuːˈtuː][fɔːr; fər][fɔːr][fɔːr; fər] - .
DIRECTIONS **INGREDIENTS** **FOR** **2** **FOR** **4** **FOR** **61** **.**
方向 原料 为了 2 为了 4 为了 - .

制作方法 配料 2人份 4人份 61.

[mɪks][ænd; ənd] [hiːt] ['sloʊli] [tuː; tə] ['bɔɪlɪŋ] [pet] [mɪlk] [sɪks] - .
Mix **and** **heat** **slowly** **to** **boiling** **PET** **MILK** **6** **tablesp** **.**
混合 和 热 缓慢地 到 沸腾 宠物 牛奶 6 - .

将 6 汤匙 PET 牛奶混合并慢慢加热至沸腾。

¾ [kʌp] 1¼ [kʌps]
¾ cup 1¼ cups
¾ 杯子 1¼ 杯子

¾ 杯 1¼ 杯

['wɔːtər] 1½ - .
WATER 1½ tablesp .
水 1½ - .

水 1½ 汤匙

[θriː] - .
3 tablesp .
3 - .

汤匙

¼ cup2 .
¼ cup2 .
¼ cup2 .

¼ 杯2.

[stɜːr]['ɪntuː]['mɪkstʃər][ʌv; əv] ['slaɪtli] ['biːtn] [eg] [joʊk] [wʌn][ˌtuː'tuː][θriː]

Stir	into	mixture	of	slightly	beaten	EGG	YOLKS	1	2	3
搅拌	进入	混合物	的	轻微地	被打败	蛋	蛋黄	1	2	3

将混合物拌入略微打散的蛋黄中 1 2 3

['ʃʊgər] 1½ - .

SUGAR	1½	tablesp	.
糖	1½	-	.

糖 1½ 汤匙

[θriː] - .

3	tablesp	.
3	-	.

汤匙

¼ [kʌp]

¼	cup
¼	杯子

¼ 杯

[sɔːlt] [fjuː] [greɪnz] [fjuː] [greɪnz] ⅛ - .

SALT	few	grains	few	grains	⅛	teasp	.
盐	很少	谷物	很少	谷物	⅛	-	.

盐 几粒 几粒 ⅛茶匙。

['greɪtɪd] ['ɔrɪndʒ] [raɪnd] ½ - .

grated	ORANGE	RIND	½	teasp	.
磨碎的	橙子	果皮	½	-	.

磨碎的橙皮 ½ 茶匙

[wʌn] - .

1	teasp	.
1	-	.

1茶匙

1½ - . [θriː] .

1½	teasp	.	3	.
1½	-	.	3	.

1½茶匙.3.

[kʊk] ['oʊvər] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər][ænd; ənd][stɜːr][ʌn'tɪl] ['mɪkstʃər] ['θɪkənz] ['slaɪtli] [ɔːr][ə'baʊt][ˌtuː'tuː]

Cook	over	boiling	water	and	stir	until	mixture	thickens	slightly	or	about	2
厨师	超过	沸腾	水	和	搅拌	直到	混合物	增厚	轻微地	或者	关于	2

['mɪnɪts] [θriː] ['mɪnɪts] [fɔːr] minutes4 .

minutes	3	minutes	4	minutes4	.
分钟	3	分钟	4	minutes4	.

隔水加热并搅拌，直到混合物略微变稠，或大约 2 分钟 3 分钟 4 分钟。

[rɪ'muːv] [frʌm; frəm] [hiːt] [ænd; ənd][stɜːr][ɪn] ['ɔrɪndʒ] [dʒuːs][θriː] - .

Remove	from	heat	and	stir	in	ORANGE	JUICE	3	tablesp	.
消除	从	热	和	搅拌	在	橙子	汁	3	-	.

从火上移开，拌入 3 汤匙橙汁。

⅓ [kʌp] ½ cup5 .

⅓	cup	½	cup5	.
⅓	杯子	½	cup5	.

⅓ 杯 ½ 杯5.

[pɔːr] ['ɪntuː] ['ʃæloʊ] ['sɜːrvɪŋ] [dɪʃ] ['hoʊldɪŋ] [ə'baʊt][wʌn][paɪnt][wʌn][kwɔːrt] 1½ quarts6 .

Pour	into	shallow	serving	dish	holding	about	1	pint	1	quart	1½	quarts6	.
倒	进入	浅的	服务	盘子	保持	关于	1	品脱	1	夸脱	1½	quarts6	.

倒入容量约为 1 品脱、1 夸脱或 1.5 夸脱的浅盘中。

['kʌvər] [ænd; ənd] [tʃɪl] . ['sɛvən] .
Cover and chill . 7 .
覆盖 和 寒意 . 7 .

盖好冷藏。7.

[wen] ['redi] [tuː; tə] [sɜːrv] , [biːt] [ʌn'tɪl] [stɪf] [eg] [waɪts] [wʌn][ˌtuː'tuː] - .
When ready to serve , beat until stiff EGG WHITES 1 2 38 .
什么时候 准备好 到 服务 , 打 直到 僵硬的 蛋 白人 1 2 - .

准备上菜时，将蛋白打发至硬性发泡。 蛋白 1 2 38。

[biːt] [ɪn] ['sloʊli] ['ʃʊgər] [ˌtuː'tuː] - .
Beat in slowly SUGAR 2 tablesp .
打 在 缓慢地 糖 2 - .

慢慢加入2汤匙糖，搅拌均匀。

¼ [kʌp] [sɪks] - . [naɪn] .
¼ cup 6 tablesp . 9 .
¼ 杯子 6 - . 9 .

¼ 杯 6 汤匙.9.

[drɑːp][ɪn][ˌtuː'tuː][ɔːr][fɔːr][ɔːr][sɪks] “ ['aɪləndz] ” [ɑːn][tɑːp][ʌv; əv] [tʃɪld] ['kʌstərd] . - .
Drop in 2 or 4 or 6 “ islands ” on top of chilled custard . 10 .
降低 在 2 或者 4 或者 6 “ 岛屿 ” 在 顶部 的 冷藏 蛋奶冻 . - .

在冷藏的蛋奶沙司上放 2 个、4 个或 6 个“岛状甜点”。10.

[tɑːp] “ ['aɪləndz] ” [wɪð; wɪθ]['ʃrɛdəd, 'ʃrɛdɪd] ['koʊkənʌt] ¼ [kʌp] ½ [kʌp] ¾ cup11 .
Top “ islands ” with shredded COCONUT ¼ cup ½ cup ¾ cup11 .
顶部 “ 岛屿 ” 和 碎 椰子 ¼ 杯子 ½ 杯子 ¾ cup11 .

在“岛屿”上撒上椰丝 ¼ 杯 ½ 杯 ¾ 杯11.

['gɑːrnɪʃ] [wɪð; wɪθ] ['ɔrɪndʒ] ['sekʃnz] [ɪf] [dɪ'zaɪrd] .
Garnish with orange sections if desired .
装饰 和 橙子 部分 如果 想要的 .

如果需要，可以用橙子瓣装饰。

[[ˌpiː 'dʒiː][faɪv]]
[Pg 5]
[页 5]

[第5页]

['bʌtərskɑːtʃ] [bɔːlz]
Butterscotch Balls
奶油糖果 球

奶油糖球

(['foʊtəgræf] [ɑːn] [frʌnt] ['kʌvər])
(Photograph on front cover)
(照片 在 正面 覆盖)

（封面照片）

[də'rekʃ(ə)nz] [ɪn'griːdiənts] [fɔːr; fər][θriː]['dʌz(ə)n][fɔːr; fər][sɪks] dozen1 .
DIRECTIONS INGREDIENTS For 3 dozen For 6 dozen1 .
方向 原料 为了 3 打 为了 6 dozen1 .

制作方法 配料 3打 6打 1.

[mɪks][ɪn] ['sɔːspæn] , [ðen] [hiːt] ['sloʊli] , ['stɜːrɪŋ] [ʌn'tɪl] ['ʃʊgər] [ɪz] [dɪ'zɑːlvd] [braʊn] ['ʃʊgər] [wʌn][kʌp]
Mix in saucepan , then heat slowly , stirring until sugar is dissolved brown SUGAR 1 cup
混合 在 平底锅 , 然后 热 缓慢地 , 搅拌 直到 糖 是 溶解 棕色的 糖 1 杯子
[ˌtuː'tuː] [kʌps]
2 cups
2 杯子

将所有材料放入平底锅中，然后小火加热，边加热边搅拌，直到糖完全溶解。红糖 1 杯 2 杯

[pet] [mɪlk] ¼ [kʌp] ½ [kʌp]
PET **MILK** **¼** **cup** **½** **cup**
宠物 牛奶 ¼ 杯子 ½ 杯子

宠物奶 ¼ 杯 ½ 杯

['bʌtər] [wʌn] - .
BUTTER **1** **tablesp** **.**
黄油 1 - .

黄油 1 汤匙

[ˌtuːˈtuː] - .
2 **tablesp** **.**
2 - .

汤匙

[sɔːlt] ⅛ - .
SALT **⅛** **teasp** **.**
盐 ⅛ - .

盐 ⅛ 茶匙

¼ - . [ˌtuːˈtuː] .
¼ **teasp** **.** **2** **.**
¼ - . 2 .

¼茶匙。2.

[rɪˈmuːv] [frʌm; frəm] [hiːt] , [kuːl] ['θɜːrəli] , [bʌt; bət][duː][nɑːt] [tʃɪl] . [θriː] .
Remove **from** **heat** **,** **cool** **thoroughly** **,** **but** **do** **not** **chill** **.** **3** **.**
消除 从 热 , 凉爽的 彻底 , 但 做 不是 寒意 . 3 .

从火上移开，彻底冷却，但不要冷藏。3.

[ˌeɪ diː ˈdiː][əˈbaʊt] ¼ [kʌp][æt; ət][ə; eɪ][taɪm] ,
Add **about** **¼** **cup** **at** **a** **time** **,**
添加 关于 ¼ 杯子 在 一个 时间 ,

每次加入约1/4杯，

['mɪksɪŋ] [ʌnˈtɪl] [smuːð] ['æftər] [iːtʃ] [əˈdɪʃ(ə)n] ['paʊdərd] ['ʃʊgər] [ˌtuːˈtuː] [kʌps] [fɔːr] cups4 .
mixing **until** **smooth** **after** **each** **addition** **powdered** **SUGAR** **2** **cups** **4** **cups4** **.**
混合 直到 光滑的 后 每个 添加 粉末状 糖 2 杯子 4 cups4 .

每次加入糖粉后搅拌至顺滑，2 杯 4 杯 4.

[tɜːrn] [aʊt] [ɑːn] [bɔːrd] [wɪtʃ] [hæz; həz] [bɪn] ['sprɪŋkld] [wɪð; wɪθ] ['paʊdərd] ['ʃʊgər] [ˌtuːˈtuː] - .
Turn **out** **on** **board** **which** **has** **been** **sprinkled** **with** **powdered** **SUGAR** **2** **tablesp** **.**
转动 出去 在 木板 哪个 有 到过 撒上 和 粉末状 糖 2 - .

取出撒有 2 汤匙糖粉的木板。

¼ [kʌp]
¼ **cup**
¼ 杯子

¼ 杯

[faɪv] . [niːd] [wɪð; wɪθ][ðə; ði][hændz][ʌnˈtɪl] [smuːð] [ænd; ənd] ['kriːmi] . [sɪks] .
5 **.** **Knead** **with** **the** **hands** **until** **smooth** **and** **creamy** **.** **6** **.**
5 . 揉 和 这 双手 直到 光滑的 和 奶油状 . 6 .

5. 用手揉捏至光滑细腻。6.

[ʃeɪp] ['ɪntuː] [ɪntʃ] [bɔːlz] ,
Shape **into** **inch** **balls** **,**
形状 进入 英寸 球 ,

搓成一英寸大小的球状，

['roʊlɪŋ] [iːtʃ] [wʌn][æz; əz][ˌaɪ ˈtiː][ɪz] [ʃeɪpt] [ɪn] [tʃɑːpt] [nʌts] [wʌn][kʌp][ˌtuːˈtuː] cups7 .
rolling **each** **one** **as** **it** **is** **shaped** **in** **chopped** **NUTS** **1** **cup** **2** **cups7** **.**
滚动 每个 一 作为 它 是 形状 在 切碎 坚果 1 杯子 2 cups7 .

将每个面团揉成球状，加入切碎的坚果 1 杯 2 杯 7.

[pʊt] [ɑːn] [wækst] ['peɪpər] .
Put **on** **waxed** **paper** **.**
放 在 打蜡 纸 .

放在蜡纸上。

[tʃɪl] [bɪ'fɔːr] ['sɜːrvɪŋ] .
Chill **before** **serving** **.**
寒意 前 服务 .

冷藏后食用。

['hɑːlədeɪ] ['kresnts]
Holiday **Crescents**
假期 新月

假日新月

(['foʊtəgræf] [ɑːn] [frʌnt] ['kʌvər])
(**Photograph** **on** **front** **cover** **)**
(照片 在 正面 覆盖)

（封面照片）

[də'rekʃ(ə)nz] [ɪn'griːdiənts] [fɔːr; fər] [θriː] ['dʌz(ə)n] [fɔːr; fər] 4½ dozen1 .
DIRECTIONS **INGREDIENTS** **For** **3** **dozen** **For** **4½** **dozen1** **.**
方向 原料 为了 3 打 为了 4½ dozen1 .

制作方法 配料 3 打 4½ 打 1.

[let] [stænd] [ɪn] [wɔːrm] [ruːm] [ʌn'tɪl] [sɔːft] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] [stɜːr] ['iːzəli] ['bʌtər] [ɔːr] ['mɑːrdʒərən] ½ [kʌp] ¾
Let **stand** **in** **warm** **room** **until** **soft** **enough** **to** **stir** **easily** **BUTTER** **or** **margarine** **½** **cup** **¾**
让 站立 在 温暖的 房间 直到 柔软的 足够的 到 搅拌 容易地 黄油 或者 人造黄油 ½ 杯子 ¾
cup2 .
cup2 **.**
cup2 .

放在温暖的房间里，直到黄油或人造黄油软化到可以轻松搅拌的程度。½ 杯 ¾ 杯2.

[sɪft] [tə'geðər] ['sɪftɪd] [ɔːl] - ['pɜːrpəs] ['flaʊər]
Sift **together** **sifted** **all** **-** **purpose** **FLOUR**
筛 一起 筛过的 全部 - 目的 面粉

将过筛后的通用面粉一起过筛。

1½ [kʌps] 2¼ [kʌps]
1½ **cups** **2¼** **cups**
1½ 杯子 2¼ 杯子

1.5 杯 2.25 杯

['paʊdərd] ['ʃʊgər] ½ [kʌp] ¾ [kʌp]
powdered **SUGAR** **½** **cup** **¾** **cup**
粉末状 糖 ½ 杯子 ¾ 杯子

糖粉 ½ 杯 ¾ 杯

[sɔːlt] ½ - .
SALT **½** **teasp** **.**
盐 ½ - .

盐 ½ 茶匙

¾ - . [θriː] .
¾ **teasp** **.** **3** **.**
¾ - . 3 .

¾茶匙.3.

[mɪks] [pet] [mɪlk] ¼ [kʌp] ⅓ [kʌp]
Mix **PET** **MILK** **¼** **cup** **⅓** **cup**
混合 宠物 牛奶 ¼ 杯子 ⅓ 杯子

混合 1/4 杯 1/3 杯 PET 牛奶

[vəˈnɪlə] ½ - .
VANILLA ½ teasp .
香草 ½ - .

香草 ½ 茶匙

¾ - .
¾ teasp .
¾ - .

¾茶匙。

[fɔːr] . [biːt] [ˈɪntuː] [ˈbʌtər] [ˈgrædʒuəli] , [əˈbaʊt][ə; eɪ] [ˈteɪblspuːn] [æt; ət][ə; eɪ][taɪm] ,
4 . Beat into butter gradually , about a tablespoon at a time ,
4 . 打 进入 黄油 逐步地 , 关于 一个 汤匙 在 一个 时间 ,

4. 每次加入约一汤匙黄油，慢慢搅拌均匀。

[ˈjuːzɪŋ][ə; eɪ][ˈmɪksɪŋ] [spuːn] [ɔːr][ˈroʊtəri] [eg] [ˈbiːtər] . [faɪv] .
using a mixing spoon or rotary egg beater . 5 .
使用 一个 混合 勺子 或者 旋转 蛋 击打者 . 5 .

5. 使用搅拌勺或旋转式打蛋器。

[stɜːr][ɪn][ˈflaʊər][ˈmɪkstʃər] , [əˈbaʊt] ¼ [kʌp][æt; ət][ə; eɪ][taɪm] , [ˈmɪksɪŋ] [wel] . [sɪks] .
Stir in flour mixture , about ¼ cup at a time , mixing well . 6 .
搅拌 在 面粉 混合物 , 关于 ¼ 杯子 在 一个 时间 , 混合 出色地 . 6 .

6. 每次加入约 1/4 杯面粉混合物，搅拌均匀。

[mɪks][ɪn] [ˈfaɪnli] [kʌt] [nʌts] [wʌn][kʌp] 1½ cups7 .
Mix in finely cut NUTS 1 cup 1½ cups7 .
混合 在 精细地 切 坚果 1 杯子 1½ cups7 .

拌入切碎的坚果 1 杯 1½ 杯 7.

[pɪntʃ] [ɔːf] [əˈbaʊt][ə; eɪ] [ˈtiːspuːn] [ʌv; əv] [doʊ] [æt; ət][ə; eɪ][taɪm] .
Pinch off about a teaspoon of dough at a time .
捏 离开 关于 一个 茶匙 的 面团 在 一个 时间 .

每次揪下一茶匙左右的面团。

[roʊl][wɪð; wɪθ][ˈfɪŋgərz][ˈɪntuː][strɪp] 2½ [ɪntʃɪz] [lɔːŋ] .
Roll with fingers into strip 2½ inches long .
卷 和 手指 进入 条 2½ 英寸 长的 .

用手指搓成 2½ 英寸长的条状。

[tɜːrn] [iːtʃ] [strɪp][tuː; tə][fɔːrm][ə; eɪ][hæf] - [muːn] .
Turn each strip to form a half - moon .
转动 每个 条 到 形式 一个 一半 - 月亮 .

将每条纸条旋转成半月形。

[pʊt][ɑːn] [ʌnˈgriːst] [ˈbeɪkɪŋ] [ʃiːt] [əˈbaʊt][æn; ən] [ɪntʃ] [əˈpɑːrt] .
Put on ungreased baking sheet about an inch apart .
放 在 未涂油的 烘烤 床单 关于 一个 英寸 除 .

将面团放在未涂油的烤盘上，彼此间隔约一英寸。

[beɪk] [ɑːn][tɑːp] [ʃelf] [ɪn] [ˈmɑːdərət] [ˈʌv(ə)n] (375° [ef] .) [fɔːr; fər] - [ˈmɪnɪts] , [ɔːr][ʌnˈtɪl] [ˈveri] [laɪt]
Bake on top shelf in moderate oven (375° F .) for 12 minutes , or until very light
烤 在 顶部 架子 在 缓和 烤箱 (375° F .) 为了 - 分钟 , 或者 直到 非常 光
[braʊn] . [eɪt] .
brown . 8 .
棕色的 . 8 .

在烤箱上层（375°F）中烘烤 12 分钟，或直至呈浅棕色。8.

[roʊl] , [waɪl] [stɪl] [wɔːrm] , [ɪn] [ˈpaʊdərd] [ˈʃʊgər] [sɪks] - .
Roll , while still warm , in powdered SUGAR 6 tablesp .
卷 , 尽管 仍然 温暖的 , 在 粉末状 糖 6 - .

趁热在糖粉中滚一滚，糖粉用量为 6 汤匙。

½ [kʌp]
½ cup
½ 杯子

半杯

[noʊt] : [juːl] [hæv; həv] ['pɜːrfɪkt] [sək'ses] [wɪð; wɪθ] [ðɪs] ['resəpi] [ɪn] ['eni] ['æltɪtuːd] [ʌp] [tuː; tə] [faɪv] , -
Note : You'll have perfect success with this recipe in any altitude up to 5 , 000
笔记 : 你会 有 完美的 成功 和 这 食谱 在 任何 高度 向上 到 5 , -
[fiːt] .
feet .
脚 .

注意：此食谱在海拔 5000 英尺以下的任何高度都能取得完美成功。

[ɪf] [juː; jʊ] [lɪv; laɪv] [ɪn] [ə; eɪ] ['haɪər] ['æltɪtuːd] , [raɪt] [fɔːr; fər] ['speʃəli] [ə'dʒʌstɪd] ['resəpi] ,
If you live in a higher altitude , write for specially adjusted recipe ,
如果 你 居住 在 一个 更高 高度 , 写 为了 特别 调整 食谱 ,

如果您居住在海拔较高的地方，请写信索取专门调整的食谱。

['steɪtɪŋ] ['æltɪtuːd] [æt; ət] [wɪtʃ] [juː; jʊ] [lɪv; laɪv] [ænd; ənd] [neɪm] [ʌv; əv] ['resəpi] .
stating altitude at which you live and name of recipe .
声明 高度 在 哪个 你 居住 和 姓名 的 食谱 .

请注明您居住的海拔高度和菜谱名称。

[[ˌpiː 'dʒiː] [sɪks]]
[Pg 6]
[页 6]

[第6页]

[stʌft] [deɪts]
Stuffed Dates
填充 日期

酿枣

[də'rekʃ(ə)nz] [ɪn'griːdiənts] [fɔːr; fər] 2½ ['dʌz(ə)n] [fɔːr; fər] [faɪv] dozen1 .
DIRECTIONS INGREDIENTS For 2½ dozen For 5 dozen1 .
方向 原料 为了 2½ 打 为了 5 dozen1 .

制作方法 配料 2½ 打 5 打 1.

[melt] [ɪn] ['sɔːspæn] ['oʊvər] [loʊ] [hiːt] ['bʌtər] [ɔːr] ['mɑːrdʒərən] 1½ - .
Melt in saucepan over low heat BUTTER or margarine 1½ tablesp .
熔化 在 平底锅 超过 低的 热 黄油 或者 人造黄油 1½ - .

用小火在平底锅中融化 1½ 汤匙黄油或人造黄油。

[θriː] - . [ˌtuː'tuː] .
3 tablesp . 2 .
3 - . 2 .

3 桌 sp.2。

[stɜːr] [ɪn] [pet] [mɪlk] [ˌtuː'tuː] - .
Stir in PET MILK 2 tablesp .
搅拌 在 宠物 牛奶 2 - .

加入 2 汤匙 PET 牛奶。

¼ [kʌp]
¼ cup
¼ 杯子

¼ 杯

[sɔːlt] ⅛ - .
SALT ⅛ teasp .
盐 ⅛ - .

盐 ⅛ 茶匙

¼ - .
¼ teasp .
¼ - .

¼ 茶匙。

[və'nɪlə] ½ - .
VANILLA ½ teasp .
香草 ½ - .

香草 ½ 茶匙

[wʌn] - . [θriː] .
1 teasp . 3 .
1 - . 3 .

1茶匙.3。

[rɪ'muːv] [frʌm; frəm] [hiːt] ;
Remove from heat ;
消除 从 热 ;

从火上移开;

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː][ə'baʊt] ¼ [kʌp][æt; ət][ə; eɪ][taɪm] ['paʊdərd] ['ʃʊgər] 1¾ [kʌps] (½ ['el biː] .) 3½ [kʌps] (
then add about ¼ cup at a time powdered SUGAR 1¾ cups (½ lb .) 3½ cups (
然后 添加 关于 ¼ 杯子 在 一个 时间 粉末状 糖 1¾ 杯子 (½ 磅 .) 3½ 杯子 (
[wʌn]['el biː] .) [fɔːr] .
1 lb .) 4 .
1 磅 .) 4 .

然后一次加入约 1/4 杯糖粉 1¾ 杯（½ 磅） 3½ 杯（1 磅）4.

[tɜːrn]['ɑːntə] [bɔːrd] ['sprɪŋkld] [wɪð; wɪθ] ['paʊdərd] ['ʃʊgər] [wʌn] - .
Turn onto board sprinkled with powdered SUGAR 1 tablesp .
转动 到 木板 撒上 和 粉末状 糖 1 - .

将面团翻面，放在撒有 1 汤匙糖粉的案板上。

[ˌtuː'tuː] - .
2 tablesp .
2 - .

2 汤匙

[faɪv] . [niːd] [wɪð; wɪθ][ðə; ði][hændz][ʌn'tɪl] [smuːð] [ænd; ənd] ['kriːmi] . [sɪks] .
5 . Knead with the hands until smooth and creamy . 6 .
5 . 揉 和 这 双手 直到 光滑的 和 奶油状 . 6 .

5. 用手揉捏至光滑细腻。6.

[rɪ'muːv] [pɪts][frʌm; frəm] [deɪts] 2½ ['dʌz(ə)n][faɪv] dozen7 .
Remove pits from DATES 2½ dozen 5 dozen7 .
消除 坑 从 日期 2½ 打 5 dozen7 .

去除枣核 2½ 打 5 打7.

[fɪl] ['kævitiz] [wɪð; wɪθ]['kændi]['mɪkstʃər] .
Fill cavities with candy mixture .
充满 空腔 和 糖果 混合物 .

用糖果混合物填充蛀牙。

[fɔːr; fər] [stʌft] [fɪgz] [ɔːr] [pruːnz] ,
For Stuffed Figs or Prunes ,
为了 填充 无花果 或者 西梅 ,

酿无花果或酿西梅，

[stiːm] [ˌtuː'tuː][ɔːr][fɔːr]['dʌz(ə)n][draɪd] [fɪgz] [ɔːr] [pruːnz] ['oʊvər][hɑːt]['wɔːtər][ʌn'tɪl] [plʌmp] .
steam 2 or 4 dozen dried figs or prunes over hot water until plump .
蒸汽 2 或者 4 打 干燥 无花果 或者 西梅 超过 热的 水 直到 丰满 .

将 2 到 4 打干无花果或干西梅放在热水上蒸至饱满。

[kʌt] ['pɑːkɪt] [ɪn] [fɪgz] ; [rɪ'muːv] [pɪts] [frʌm; frəm] [pruːnz] , [ðen] [fɪl] [wɪð; wɪθ] ['kændi] ['mɪkstʃər] .

Cut	**pocket**	**in**	**figs**	**;**	**remove**	**pits**	**from**	**prunes**	**,**	**then**	**fill**	**with**	**candy**	**mixture**	**.**
切	口袋	在	无花果	;	消除	坑	从	西梅	,	然后	充满	和	糖果	混合物	.

在无花果上切出一个小口袋；去除西梅的核，然后填入糖果混合物。

[roʊl] [ɪn] ['grænjuleɪtɪd] ['ʃʊgər] [ɪf] [dɪ'zaɪrd] .

Roll	**in**	**granulated**	**sugar**	**if**	**desired**	**.**
卷	在	颗粒状	糖	如果	想要的	.

如果喜欢，可以裹上砂糖。

[bə'nænə] [nʌt] ['sæləd]

Banana	**Nut**	**Salad**
香蕉	坚果	沙拉

香蕉坚果沙拉

[də'rekʃ(ə)nz] [ɪn'griːdiənts] [fɔːr; fər] [ˌtuː'tuː] [fɔːr; fər] [fɔːr] [fɔːr; fər] - .

DIRECTIONS	**INGREDIENTS**	**FOR**	**2**	**FOR**	**4**	**FOR**	**61**	**.**
方向	原料	为了	2	为了	4	为了	-	.

制作方法 配料 2人份 4人份 61.

[mɪks] [ɪn] [boʊl] ['bɑːtld] ['sæləd] ['dresɪŋ] 2½ - .

Mix	**in**	**bowl**	**bottled**	**SALAD**	**DRESSING**	**2½**	**tablesp**	**.**
混合	在	碗	瓶装	沙拉	敷料	2½	-	.

在碗中混合 2½ 汤匙瓶装沙拉酱。

⅓ [kʌp] ½ [kʌp]

⅓	**cup**	**½**	**cup**
⅓	杯子	½	杯子

⅓ 杯 ½ 杯

[sɔːlt] [fjuː] [greɪnz] ⅛ - .

SALT	**few**	**grains**	**⅛**	**teasp**	**.**
盐	很少	谷物	⅛	-	.

盐几粒⅛茶匙。

¼ - .

¼	**teasp**	**.**
¼	-	.

¼ 茶匙。

[draɪ] ['mʌstərd] ¼ - .

dry	**MUSTARD**	**¼**	**teasp**	**.**
干燥	芥末	¼	-	.

干芥末 ¼ 茶匙。

½ - .

½	**teasp**	**.**
½	-	.

½ 茶匙

¾ -

¾	**teasp**
¾	-

¾ 茶匙

[pet] [mɪlk] [ˌtuː'tuː] - .

PET	**MILK**	**2**	**tablesp**	**.**
宠物	牛奶	2	-	.

宠物奶 2 汤匙

¼ [kʌp] [sɪks] - . [ˌtuː'tuː] .

¼	**cup**	**6**	**tablesp**	**.**	**2**	**.**
¼	杯子	6	-	.	2	.

¼ 杯 6 汤匙.2.

[stɜːr][ɪn] ['lemən] [dʒuːs]
Stir **in** **LEMON** **JUICE**
搅拌 在 柠檬 汁

加入柠檬汁

1½ - .
1½ **teasp** **.**
1½ - .

1.5茶匙

[wʌn] - .
1 **tablesp** **.**
1 - .

汤匙

1½ - .
1½ **tablesp** **.**
1½ - .

1.5 汤匙

[θriː] . [tʃɪl] . [fɔːr] .
3 **.** **Chill** **.** **4** **.**
3 . 寒意 . 4 .

3. 冷静下来。4.

[æt; ət] ['sɜːrvɪŋ] [taɪm] ,
At **serving** **time** **,**
在 服务 时间 ,

服刑时，

[ə'reɪndʒ] [ɑːn][ˌtuː'tuː][ɔːr][fɔːr][ɔːr][sɪks]['sæləd] [pleɪts] ['letɪs] [ˌtuː'tuː] [liːvz] [fɔːr] [liːvz] [sɪks] leaves5 .
arrange **on** **2** **or** **4** **or** **6** **salad** **plates** **LETTUCE** **2** **leaves** **4** **leaves** **6** **leaves5** **.**
安排 在 2 或者 4 或者 6 沙拉 盘子 莴苣 2 树叶 4 树叶 6 leaves5 .

将生菜分别摆放在 2 个、4 个或 6 个沙拉盘中，生菜叶数量分别为 2 片、4 片或 6 片。

[piːl] , [ðen] [kʌt]['ɪntuː][ˌtuː'tuː] - [ɪntʃ] ['piːsɪz] [raɪp] [bə'nænəz] [fɔːr] ['piːsɪz] [eɪt] ['piːsɪz] - pieces6 .
Peel **,** **then** **cut** **into** **2** **-** **inch** **pieces** **ripe** **BANANAS** **4** **pieces** **8** **pieces** **12** **pieces6** **.**
果皮 , 然后 切 进入 2 - 英寸 件 成熟 香蕉 4 件 8 件 - pieces6 .

去皮，然后切成 2 英寸长的段，成熟的香蕉 4 段 8 段 12 段 6.

['juːzɪŋ][ˌtuː'tuː] [fɔːks] , [dɪp] ['piːsɪz] [ʌv; əv][bə'nænə] , [wʌn][æt; ət][ə; eɪ][taɪm] , [ɪn][ðə; ði] ['dresɪŋ] . ['sɛvən] .
Using **2** **forks** **,** **dip** **pieces** **of** **banana** **,** **one** **at** **a** **time** **,** **in** **the** **dressing** **.** **7** **.**
使用 2 叉子 , 蘸 件 的 香蕉 , 一 在 一个 时间 , 在 这 敷料 . 7 .

用两把叉子，将香蕉片一片一片地蘸上酱汁。7.

[roʊl] [iːtʃ] , [æz; əz][ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['dɪpt] , [ɪn] ['faɪnli] [kʌt] [nʌts] [[faɪv]] ⅓ [kʌp] ⅔ [kʌp][wʌn] cup8 .
Roll **each** **,** **as** **it** **is** **dipped** **,** **in** **finely** **cut** **NUTS** **[** **5** **]** **⅓** **cup** **⅔** **cup** **1** **cup8** **.**
卷 每个 , 作为 它 是 浸入 , 在 精细地 切 坚果 [5] ⅓ 杯子 ⅔ 杯子 1 cup8 .

将每个面团蘸上切碎的坚果[5] ⅓ 杯 ⅔ 杯 1 杯8.

[pʊt][ˌtuː'tuː] ['piːsɪz] [ʌv; əv][bə'nænə][ɑːn] [iːtʃ] ['letɪs] [liːf] .
Put **2** **pieces** **of** **banana** **on** **each** **lettuce** **leaf** **.**
放 2 件 的 香蕉 在 每个 莴苣 叶子 .

在每片生菜叶上放两片香蕉。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ][ðə; ði] [rest] [ʌv; əv][ðə; ði] ['dresɪŋ] .
Serve **with** **the** **rest** **of** **the** **dressing** **.**
服务 和 这 休息 的 这 敷料 .

将剩余的酱汁一起食用。

[[faɪv]] ['sɔːltɪd] , ['skɪnləs] ['piːnʌts] , [pɪ'kɑːnz] , ['kæʃuːz] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . [kæn; kən][biː; bi] [juːst] .
[**5** **]** **Salted** **,** **skinless** **peanuts** **,** **pecans** **,** **cashews** **,** **etc** **.** **can** **be** **used** **.**
[5] 咸的 , 无皮 花生 , 山核桃 , 腰果 , ETC . 能 是 用过的 .

[5] 可以使用盐渍去皮花生、山核桃、腰果等。

[[ˌpiː ˈdʒiː]['sɛvən]]
[Pg 7]
[页 7]

[第7页]

['beɪkən] ['rerbɪt]
Bacon Rarebit
熏肉 稀有比特

培根干酪

[də'rekʃ(ə)nz] [ɪn'griːdiənts] [fɔːr; fər][ˌtuːˈtuː][fɔːr; fər][fɔːr][fɔːr; fər] - .
DIRECTIONS INGREDIENTS FOR 2 FOR 4 FOR 61 .
方向 原料 为了 2 为了 4 为了 - .

制作方法 配料 2人份 4人份 61.

[mɪks] [daɪst] [ə'merɪkən] [tʃiːz] ½ [kʌp] (2½ [ɑːz] .) [wʌn][kʌp] (⅓ ['el biː] .)
Mix diced AMERICAN CHEESE ½ cup (2½ ozs .) 1 cup (⅓ lb .)
混合 切丁 美国人 奶酪 ½ 杯子 (2½ 盎司 .) 1 杯子 (⅓ 磅 .)

混合切丁的美国奶酪 ½ 杯（2½ 盎司） 1 杯（⅓ 磅）

1½ [kʌps] (½ ['el biː] .)
1½ cups (½ lb .)
1½ 杯子 (½ 磅 .)

1.5 杯（½ 磅）

[pet] [mɪlk] ¼ [kʌp] ½ [kʌp] ¾ [kʌp]
PET MILK ¼ cup ½ cup ¾ cup
宠物 牛奶 ¼ 杯子 ½ 杯子 ¾ 杯子

宠物奶 ¼ 杯 ½ 杯 ¾ 杯

['wustəʃiə] [sɔːs] ([kæn; kən][əˈmɪt]) [wʌn] - .
Worcestershire SAUCE (can omit) 1 teasp .
伍斯特郡 酱 (能 忽略) 1 - .

伍斯特沙司（可省略）1茶匙。

[ˌtuːˈtuː] - .
2 teasp .
2 - .

2茶匙

[wʌn] - .
1 tablesp .
1 - .

汤匙

[draɪ] ['mʌstərd] ¼ - .
dry MUSTARD ¼ teasp .
干燥 芥末 ¼ - .

干芥末 ¼ 茶匙。

½ - .
½ teasp .
½ - .

½ 茶匙

¾ - .
¾ teasp .
¾ - .

¾茶匙。

[sɔːlt] [fjuː] [greɪnz] ⅛ - .
SALT few grains ⅛ teasp .
盐 很少 谷物 ⅛ - .

盐几粒⅛茶匙。

¼ - . [ˌtuːˈtuː] .
¼ teasp . 2 .
¼ - . 2 .

¼茶匙。2.

[kʊk] [ænd; ənd][stɜːr]['oʊvər] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər][ʌn'tɪl] [smuːð] . [θriː] .
Cook and stir over boiling water until smooth . 3 .
厨师 和 搅拌 超过 沸腾 水 直到 光滑的 . 3 .

3.

[pʊt][ɑːn] [pleɪts] [toʊst] [ˌtuːˈtuː]['slaɪsɪz][fɔːr]['slaɪsɪz][sɪks] slices4 .
Put on plates TOAST 2 slices 4 slices 6 slices4 .
放 在 盘子 吐司 2 切片 4 切片 6 slices4 .

将烤好的面包片放在盘子上，烤2片、4片、6片。

[pɔːr] [tʃiːz] [sɔːs] ['oʊvər][toʊst] . [faɪv] .
Pour cheese sauce over toast . 5 .
倒 奶酪 酱 超过 吐司 . 5 .

5. 将奶酪酱淋在吐司上。

[tɑːp][wɪð; wɪθ][krɪsp] ['beɪkən] [fɔːr]['slaɪsɪz][eɪt]['slaɪsɪz] - ['slaɪsɪz]
Top with crisp BACON 4 slices 8 slices 12 slices
顶部 和 脆 熏肉 4 切片 8 切片 - 切片

上面放上酥脆的培根 4片 8片 12片

[həˈwaɪən; həˈwɑːjən] [swiːt] [pəˈtetoz]
Hawaiian Sweet Potatoes
夏威夷 甜的 土豆

夏威夷红薯

[dəˈrekʃ(ə)nz] [ɪnˈgriːdiənts] [fɔːr; fər][ˌtuːˈtuː][fɔːr; fər][fɔːr][fɔːr; fər] - .
DIRECTIONS INGREDIENTS FOR 2 FOR 4 FOR 61 .
方向 原料 为了 2 为了 4 为了 - .

制作方法 配料 2人份 4人份 61.

['kʌvər] [ænd; ənd] [bɔɪl] - ['mɪnɪts] , [ɔːr] [ʌn'tɪl] ['tendər] [ʌn'pɛrd] [swiːt] [pə'tetoz] [θriː] [smɔːl] (½ ['el biː] .)
Cover and boil 20 minutes , or until tender unpared SWEET POTATOES 3 small (½ lb .)
覆盖 和 熬 - 分钟 , 或者 直到 投标 未配对的 甜的 土豆 3 小的 (½ 磅 .)

盖上盖子煮20分钟，或煮至软烂。未去皮的红薯3个小（½磅）

[θriː] ['miːdiəm] (½ ['el biː] .)
3 medium (½ lb .)
3 中等的 (½ 磅 .)

3个中等大小（½磅）

[fɔːr][lɑːrdʒ] (1½ ['paʊndz] .)
4 large (1½ lbs .)
4 大的 (1½ 磅 .)

4个大号（1.5磅）

[ɪn] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] [ˌtuːˈtuː] [kʌps] [θriː] [kʌps] [fɔːr] [kʌps]
in boiling WATER 2 cups 3 cups 4 cups
在 沸腾 水 2 杯子 3 杯子 4 杯子

在沸水中 2 杯 3 杯 4 杯

[ˌtuːˈtuː] . [tɜːrn][ɑːn]['ʌv(ə)n] ; [set][æt; ət] ['mɑːdərət] (375° [ef] .) . [θriː] .
2 . Turn on oven ; set at moderate (375° F .) . 3 .
2 . 转动 在 烤箱 ; 放 在 缓和 (375° F .) . 3 .

2. 打开烤箱；设定温度为中等（375°F）。3.

[griːs] [ə; eɪ] [ˈʃæloʊ] [ˈbeɪkɪŋ] [dɪʃ] [ˈhoʊldɪŋ] [əˈbaʊt] [wʌn] [paɪnt] [wʌn] [kwɔːrt] 1½ quarts4 .

Grease	**a**	**shallow**	**baking**	**dish**	**holding**	**about**	**1**	**pint**	**1**	**quart**	**1½**	**quarts4**	**.**
润滑脂	一个	浅的	烘烤	盘子	保持	关于	1	品脱	1	夸脱	1½	quarts4	.

在一个可盛装约 1 品脱、1 夸脱或 1.5 夸脱的浅烤盘上涂抹油脂。

[dreɪn] [pəˈtetoz] ; [slɪp] [ɔːf] [skɪnz] , [ðen] [mæʃ] [wel] .

Drain	**potatoes**	**;**	**slip**	**off**	**skins**	**,**	**then**	**mash**	**well**	**.**
流走	土豆	;	滑	离开	皮肤	,	然后	捣碎	出色地	.

将土豆沥干水分；剥去土豆皮，然后捣成泥。

[faɪv] . [biːt] [ɪn] [pet] [mɪlk] [sɪks] - .

5	**.**	**Beat**	**in**	**PET**	**MILK**	**6**	**tablesp**	**.**
5	.	打	在	宠物	牛奶	6	-	.

5. 加入 6 汤匙 PET 牛奶搅拌。

¾ [kʌp] [wʌn] [kʌp]

¾	**cup**	**1**	**cup**
¾	杯子	1	杯子

¾ 杯 1 杯

[braʊn] [ˈʃʊgər] [wʌn] - .

brown	**SUGAR**	**1**	**tablesp**	**.**
棕色的	糖	1	-	.

红糖 1 汤匙

[ˌtuːˈtuː] - .

2	**tablesp**	**.**
2	-	.

汤匙

[θriː] - .

3	**tablesp**	**.**
3	-	.

汤匙

[sɔːlt] ⅛ - .

SALT	**⅛**	**teasp**	**.**
盐	⅛	-	.

盐 ⅛ 茶匙

¼ - .

¼	**teasp**	**.**
¼	-	.

¼ 茶匙。

⅓ - . [sɪks] .

⅓	**teasp**	**.**	**6**	**.**
⅓	-	.	6	.

⅓茶匙.6.

[pʊt] [ˈɪntuː] [griːst] [ˈbeɪkɪŋ] [dɪʃ] . [ˈsɛvən] .

Put	**into**	**greased**	**baking**	**dish**	**.**	**7**	**.**
放	进入	涂油	烘烤	盘子	.	7	.

7. 放入抹了油的烤盘中。

[kʌt] [ɪn] [hævz] [dreɪnd] [ˈpaɪnæp(ə)l] [ˈslaɪsɪz] , [kænd] [ˌtuːˈtuː] [ˈslaɪsɪz] [fɔːr] [ˈslaɪsɪz] [sɪks] slices8 .

Cut	**in**	**halves**	**drained**	**PINEAPPLE**	**SLICES**	**,**	**canned**	**2**	**slices**	**4**	**slices**	**6**	**slices8**	**.**
切	在	一半	排水	菠萝	切片	,	罐装	2	切片	4	切片	6	slices8	.

切成两半沥干水分的菠萝片，罐装 2 片 4 片 6 片 8。

[əˈreɪndʒ] [ɑːn] [pəˈteɪtoʊ] [ˈmɪkstʃər] [əˈlɔːŋ] [ˈaʊtər] [edʒ] . [naɪn] .

Arrange	**on**	**potato**	**mixture**	**along**	**outer**	**edge**	**.**	**9**	**.**
安排	在	土豆	混合物	沿着	外	边缘	.	9	.

将土豆混合物沿外边缘摆放。9.

['sprɪŋk(ə)l]['oʊvər] [pə'tetoz] , [bʌt; bət][nɑːt]['oʊvər][fruːt] [krʌʃt] [kɔːrn] [fleɪks] [ˌtuː'tuː] - .

Sprinkle	**over**	**potatoes**	**,**	**but**	**not**	**over**	**fruit**	**crushed**	**CORN**	**FLAKES**	**2**	**tablesp**	**.**
撒	超过	土豆	,	但	不是	超过	水果	碎	玉米	薄片	2	-	.

撒在土豆上，但不要撒在压碎的水果上。玉米片 2 汤匙。

¼ [kʌp] ⅓ cup10 .

¼	**cup**	**⅓**	**cup10**	**.**
¼	杯子	⅓	cup10	.

¼ 杯 ⅓ 杯10.

[beɪk] [ʌn'tɪl] ['θɜːrəli] [hɑːt] , [ɔːr][ə'baʊt] - ['mɪnɪts] - ['mɪnɪts] - minutes11 .

Bake	**until**	**thoroughly**	**hot**	**,**	**or**	**about**	**20**	**minutes**	**30**	**minutes**	**40**	**minutes11**	**.**
烤	直到	彻底	热的	,	或者	关于	-	分钟	-	分钟	-	minutes11	.

烤至完全热透，或约 20 分钟 30 分钟 40 分钟11。

[sɜːrv] [hɑːt][frʌm; frəm][ðə; ði] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] .

Serve	**hot**	**from**	**the**	**baking**	**dish**	**.**
服务	热的	从	这	烘烤	盘子	.

趁热从烤盘中取出食用。

[noʊt] : [wel] [dreɪnd] , [kænd] [swiːt] [pə'tetoz] ['ɔːlsoʊ][kæn; kən][biː; bi] [juːst] .

Note	**:**	**Well**	**drained**	**,**	**canned**	**sweet**	**potatoes**	**also**	**can**	**be**	**used**	**.**
笔记	:	出色地	排水	,	罐装	甜的	土豆	还	能	是	用过的	.

注：也可以使用沥干水分的罐装红薯。

[juː; jʊ] [wɪl] [niːd] ¾ [kʌp] [mæʃt] [swiːt] [pə'tetoz] [fɔːr; fər][ˌtuː'tuː] ;

You	**will**	**need**	**¾**	**cup**	**mashed**	**sweet**	**potatoes**	**for**	**2**	**;**
你	将要	需要	¾	杯子	捣碎	甜的	土豆	为了	2	;

两人份需要 ¾ 杯红薯泥；

1½ [kʌps][fɔːr; fər][fɔːr][ænd; ənd] 2¼ [kʌps][fɔːr; fər][sɪks] .

1½	**cups**	**for**	**4**	**and**	**2¼**	**cups**	**for**	**6**	**.**
1½	杯子	为了	4	和	2¼	杯子	为了	6	.

4 人份用 1.5 杯，6 人份用 2.25 杯。

[[ˌpiː 'dʒiː][eɪt]]

[	**Pg**	**8**	**]**
[	页	8	]

[第 8 页]

[tʃiːz] [tʃɪps]

Cheese	**Chips**
奶酪	薯片

芝士片

[də'rekʃ(ə)nz] [ɪn'griːdiənts] [fɔːr; fər][fɔːr]['dʌz(ə)n][fɔːr; fər][sɪks] dozen1 .

DIRECTIONS	**INGREDIENTS**	**For**	**4**	**dozen**	**For**	**6**	**dozen1**	**.**
方向	原料	为了	4	打	为了	6	dozen1	.

制作方法 配料 4 打 6 打 1.

[sɪft] [tə'geðər] ['sɪftɪd] , [keɪk] ['flaʊər] [wʌn][kʌp] 1½ [kʌps]

Sift	**together**	**sifted**	**,**	**cake**	**FLOUR**	**1**	**cup**	**1½**	**cups**
筛	一起	筛过的	,	蛋糕	面粉	1	杯子	1½	杯子

将过筛后的蛋糕粉 1 杯 1½ 杯混合过筛

[sɔːlt] ½ - .

SALT	**½**	**teasp**	**.**
盐	½	-	.

盐 ½ 茶匙

¾ - .

¾	**teasp**	**.**
¾	-	.

¾茶匙。

[ˌtuːˈtuː] . [wɜːrk][ˈɪntuː][ˈflaʊər][wɪð; wɪθ][fɔːrk][ɔːr][ˈpeɪstri] [ˈblendər] [sɔːft] [ˈʃɔːrtnɪŋ] ¼ [kʌp][sɪks] -

2	.	Work	into	flour	with	fork	or	pastry	blender	soft	SHORTENING	¼	cup	6	tablesp
2	.	工作	进入	面粉	和	叉	或者	糕点	混合器	柔软的	缩短	¼	杯子	6	-

. [θriː] .

.	3	.
.	3	.

2. 用叉子或糕点搅拌器将软起酥油 ¼ 杯 6 汤匙拌入面粉中。3.

[wen] [ˈmɪkstʃər][hæz; həz] [əˈpɪrəns] [ʌv; əv][smɔːl] [ˈpiːz] ,

When	mixture	has	appearance	of	small	peas	,
什么时候	混合物	有	外貌	的	小的	豌豆	,

当混合物呈现小豌豆状时，

[foʊld][ɪn][ˈgreɪtɪd] [əˈmerɪkən] [ɔːr] [ˈtʃedər] [tʃiːz] [wʌn][kʌp] 1½ cups4 .

fold	in	grated	American	or	cheddar	CHEESE	1	cup	1½	cups4	.
折叠	在	磨碎的	美国人	或者	切达干酪	奶酪	1	杯子	1½	cups4	.

拌入磨碎的美国奶酪或切达奶酪 1 杯 1½ 杯 4.

[stɜːr][ɪn] [ˈsloʊli] [wɪð; wɪθ][fɔːrk][ə; eɪ][ˈmɪkstʃər][ʌv; əv][pet] [mɪlk] [ˌtuːˈtuː] - .

Stir	in	slowly	with	fork	a	mixture	of	PET	MILK	2	tablesp	.
搅拌	在	缓慢地	和	叉	一个	混合物	的	宠物	牛奶	2	-	.

用叉子慢慢搅拌加入 2 汤匙 PET 牛奶混合物。

[θriː] - .

3	tablesp	.
3	-	.

3 汤匙

[ˈwɔːtər] [wʌn] - .

WATER	1	tablesp	.
水	1	-	.

水 1 汤匙

1½ - . [faɪv] .

1½	tablesp	.	5	.
1½	-	.	5	.

1½ 汤匙.5。

[ʃeɪp] [doʊ] [ˈɪntuː][ə; eɪ][roʊl][əˈbaʊt] 1½ [ɪntʃɪz] [θɪk] .

Shape	dough	into	a	roll	about	1½	inches	thick	.
形状	面团	进入	一个	卷	关于	1½	英寸	厚的	.

将面团擀成约 1½ 英寸厚的卷状。

[ræp] [ɪn] [wækst] [ˈpeɪpər] .

Wrap	in	waxed	paper	.
裹	在	打蜡	纸	.

用蜡纸包裹。

[sɪks] . [tʃɪl] [ɪn][rɪˈfrɪdʒəreɪtər][fɔːr; fər] [ˈsevrəl] [ˈaʊərz][ɔːr] [ˌoʊvərˈnaɪt] . [ˈsɛvən] .

6	.	Chill	in	refrigerator	for	several	hours	or	overnight	.	7	.
6	.	寒意	在	冰箱	为了	一些	小时	或者	过夜	.	7	.

6. 放入冰箱冷藏数小时或过夜。7.

[tɜːrn][ɑːn][ˈʌv(ə)n] ; [set][æt; ət] [ˈmɑːdərətli] [hɑːt] (400° [ef] .) . [eɪt] .

Turn	on	oven	;	set	at	moderately	hot	(	400°	F	.	)	.	8	.
转动	在	烤箱	;	放	在	中等程度	热的	(	400°	F	.	)	.	8	.

打开烤箱；设定温度为中等偏高（400°F）。8.

[kʌt] [tʃɪld] [doʊ] [ˈɪntuː] ⅛ - [ɪntʃ] [ˈslaɪsɪz] .

Cut	chilled	dough	into	⅛	-	inch	slices	.
切	冷藏	面团	进入	⅛	-	英寸	切片	.

将冷藏后的面团切成⅛英寸厚的片。

[pʊt] [ɑːn] [wel] - [griːst] [ænd; ənd] ['flaʊərd] ['beɪkɪŋ] [ʃiːts] . [naɪn] .

Put	on	well	-	greased	and	floured	baking	sheets	.	9	.
放	在	出色地	-	涂油	和	撒了面粉	烘烤	纸张	.	9	.

放在抹了油撒了面粉的烤盘上。9.

[brʌʃ] [wɪð; wɪθ] [pet] [mɪlk] [wʌn] - .

Brush	with	PET	MILK	1	tablesp	.
刷子	和	宠物	牛奶	1	-	.

用 1 汤匙 PET 牛奶刷洗。

1½ - . - .

1½	tablesp	.	10	.
1½	-	.	-	.

1.5 汤匙 10。

[ðen] ['sprɪŋk(ə)l] [wɪð; wɪθ] ['kærəweɪ] , ['pɑːpi] [ɔːr] ['seləri] [siːd] [fɔːr] - .

Then	sprinkle	with	caraway	,	poppy	or	celery	SEED	4	teasp	.
然后	撒	和	葛缕子	,	罂粟	或者	芹菜	种子	4	-	.

然后撒上 4 茶匙葛缕子籽、罂粟籽或芹菜籽。

[ˌtuːˈtuː] - . - .

2	tablesp	.	11	.
2	-	.	-	.

2 桌。11。

[beɪk] [ɑːn] ['ʌv(ə)n] [ʃelf] ['slaɪtli] [ə'bʌv] ['sentər] - ['mɪnɪts] , [ɔːr] [ʌn'tɪl] [laɪt] [braʊn] .

Bake	on	oven	shelf	slightly	above	center	12	minutes	,	or	until	light	brown	.
烤	在	烤箱	架子	轻微地	多于	中心	-	分钟	,	或者	直到	光	棕色的	.

在烤箱中层略高于中心的位置烘烤 12 分钟，或直至呈浅棕色。

[noʊt] : [juːl] [hæv; həv] ['pɜːrfɪkt] [sək'ses] [wɪð; wɪθ] [ðɪs] ['resəpi] [ɪn] ['eni] ['æltɪtuːd] [ʌp] [tuː; tə] [faɪv] , - [fiːt] .

Note	:	You'll	have	perfect	success	with	this	recipe	in	any	altitude	up	to	5	,	000	feet	.
笔记	:	你会	有	完美的	成功	和	这	食谱	在	任何	高度	向上	到	5	,	-	脚	.

注意：在海拔 5000 英尺以下的任何高度，使用此食谱都能获得完美成功。

[ɪf] [juː; jʊ] [lɪv; laɪv] [ɪn] [ə; eɪ] ['haɪər] ['æltɪtuːd] , [raɪt] [fɔːr; fər] ['speʃəli] [ə'dʒʌstɪd] ['resəpi] ,

If	you	live	in	a	higher	altitude	,	write	for	specially	adjusted	recipe	,
如果	你	居住	在	一个	更高	高度	,	写	为了	特别	调整	食谱	,

如果您居住在海拔较高的地方，请写信索取专门调整的食谱。

['steɪtɪŋ] ['æltɪtuːd] [æt; ət] [wɪtʃ] [juː; jʊ] [lɪv; laɪv] [ænd; ənd] [neɪm] [ʌv; əv] ['resəpi] .

stating	altitude	at	which	you	live	and	name	of	recipe	.
声明	高度	在	哪个	你	居住	和	姓名	的	食谱	.

请注明您居住的海拔高度和菜谱名称。

['beɪkɪŋ] [də'rekʃ(ə)nz] [fɔːr; fər] ['poʊltri] [ænd; ənd] [miːt]

Baking	Directions	For	Poultry	and	Meat
烘烤	方向	为了	家禽	和	肉

家禽和肉类烘焙指南

([æt; ət] [ruːm] ['temprətʃər; 'temprətʃʊr] , [stʌft] ['ʌv(ə)n] [leŋkθ; leŋθ]

(	at	room	temperature	,	stuffed	Oven	Length
(	在	房间	温度	,	填充	烤箱	长度

（室温下，烤箱长度）

[ænd; ənd] ['redi] [fɔːr; fər] ['beɪkɪŋ])

and	ready	for	baking	)
和	准备好	为了	烘烤	)

（可以烘烤了）

['temprətʃər; 'temprətʃʊr][ʌv; əv] ['beɪkɪŋ] [taɪm]
Temperature **of** **Baking** **Time**
温度 的 烘烤 时间

烘焙温度

['tʃɪkɪn] , ['ʌndər] [faɪv]['paʊndz] .
Chicken **,** **under** **5** **lbs** **.**
鸡 , 在下面 5 磅 .

鸡，5磅以下。

350° [ef] . - [mɪn] . [pər]['el bi:] .
350° **F** **.** **40** **min** **.** **per** **lb** **.**
350° F . - 最小 . 每 磅 .

350°F，每磅40分钟。

['tʃɪkɪn] , [faɪv]['paʊndz] .
Chicken **,** **5** **lbs** **.**
鸡 , 5 磅 .

鸡肉，5磅。

[ænd; ənd]['oʊvər] 325° [ef] . - [mɪn] . [pər]['el bi:] .
and **over** **325°** **F** **.** **40** **min** **.** **per** **lb** **.**
和 超过 325° F . - 最小 . 每 磅 .

温度超过 325°F。每磅 40 分钟。

[dʌk] , [faɪv]['paʊndz] .
Duck **,** **5** **lbs** **.**
鸭子 , 5 磅 .

鸭子，5磅。

[ænd; ənd]['oʊvər] 325° [ef] . - [mɪn] . [pər]['el bi:] .
and **over** **325°** **F** **.** **40** **min** **.** **per** **lb** **.**
和 超过 325° F . - 最小 . 每 磅 .

温度超过 325°F。每磅 40 分钟。

[gu:s] 325° [ef] . - [mɪn] . [pər]['el bi:] .
Goose **325°** **F** **.** **35** **min** **.** **per** **lb** **.**
鹅 325° F . - 最小 . 每 磅 .

鹅肉，325°F，每磅35分钟。

['gɪni] [hen] , 3½ ['paʊndz] .
Guinea **Hen** **,** **3½** **lbs** **.**
几内亚 母鸡 , 3½ 磅 .

珍珠鸡，3.5磅。

350° [ef] . - [mɪn] . [pər]['el bi:] .
350° **F** **.** **40** **min** **.** **per** **lb** **.**
350° F . - 最小 . 每 磅 .

350°F，每磅40分钟。

[læm] , [brest] [ɔ:r] ['ʃoʊldər] 300° [ef] . - [mɪn] . [pər]['el bi:] .
Lamb **,** **Breast** **or** **Shoulder** **300°** **F** **.** **35** **min** **.** **per** **lb** **.**
羊肉 , 胸部 或者 肩膀 300° F . - 最小 . 每 磅 .

羊肉，胸肉或肩肉，300°F，每磅35分钟。

[pɔ:rk] ['ʃoʊldər] 350°
Pork **Shoulder** **350°**
猪肉 肩膀 350°

猪肩肉 350°

[ef] . - [mɪn] . [pər]['el bi:] .
F **.** **45** **min** **.** **per** **lb** **.**
F . - 最小 . 每 磅 .

F. 每磅 45 分钟。

[pɔːrk] ['tendərlɔɪn] , [kʌt][wɪð; wɪθ] ['pɑːkɪt] 350° [ef] . - [mɪn] . [pər]['el biː] .

Pork	**Tenderloin**	**,**	**cut**	**with**	**pocket**	**350°**	**F**	**.**	**40**	**min**	**.**	**per**	**lb**	**.**
猪肉	里脊肉	,	切	和	口袋	350°	F	.	-	最小	.	每	磅	.

猪里脊肉，切块后置于 350°F 的温度下，每磅需烹饪 40 分钟。

['tɜːrki] , ['ʌndər] - ['paʊndz] .

Turkey	**,**	**under**	**12**	**lbs**	**.**
火鸡	,	在下面	-	磅	.

火鸡，重量不足 12 磅。

325° [ef] . - [mɪn] . [pər]['el biː] .

325°	**F**	**.**	**25**	**min**	**.**	**per**	**lb**	**.**
325°	F	.	-	最小	.	每	磅	.

325°F，每磅25分钟。

['tɜːrki] , ['oʊvər] - ['paʊndz] .

Turkey	**,**	**over**	**12**	**lbs**	**.**
火鸡	,	超过	-	磅	.

火鸡，超过 12 磅。

300° [ef] . - [tuː; tə] - [mɪn] . [pər]['el biː] .

300°	**F**	**.**	**18**	**to**	**20**	**min**	**.**	**per**	**lb**	**.**
300°	F	.	-	到	-	最小	.	每	磅	.

300°F。每磅需18至20分钟。

[viːl] , [brest] [ɔːr] ['ʃoʊldər] 300°

Veal	**,**	**Breast**	**or**	**Shoulder**	**300°**
小牛肉	,	胸部	或者	肩膀	300°

小牛肉、胸肉或肩肉 300°

[ef] . - [mɪn] . [pər]['el biː] .

F	**.**	**45**	**min**	**.**	**per**	**lb**	**.**
F	.	-	最小	.	每	磅	.

F. 每磅 45 分钟。

[noʊt] : [juːz][ə; eɪ] ['ʃæloʊ] [ʌn'kʌvərd] ['beɪkɪŋ] [pæn][ænd; ənd][duː][nɑːt] [beɪst] .

Note	**:**	**Use**	**a**	**shallow**	**uncovered**	**baking**	**pan**	**and**	**do**	**not**	**baste**	**.**
笔记	:	使用	一个	浅的	裸露	烘烤	平底锅	和	做	不是	绷	.

注意：使用浅的无盖烤盘，不要涂油。

[[ˌpiː 'dʒiː][naɪn]]

[	**Pg**	**9**	**]**
[	页	9	]

[第9页]

[pet] [gleɪz]

Pet	**Glaze**
宠物	釉

宠物釉

[də'rekʃ(ə)nz] [ɪn'griːdiənts] [fɔːr; fər] - - [ɪntʃ] ['kɔːfi] [keɪk] [fɔːr; fər] - - [ɪntʃ] ['kɔːfi] cake1 .

DIRECTIONS	**INGREDIENTS**	**For**	**10**	**-**	**inch**	**coffee**	**cake**	**For**	**15**	**-**	**inch**	**coffee**	**cake1**	**.**
方向	原料	为了	-	-	英寸	咖啡	蛋糕	为了	-	-	英寸	咖啡	cake1	.

制作方法及配料 10英寸咖啡蛋糕 15英寸咖啡蛋糕 1.

[mɪks][ɪn] [smɔːl] [boʊl] [pet] [mɪlk] [fɔːr] - .

Mix	**in**	**small**	**bowl**	**PET**	**MILK**	**4**	**teasp**	**.**
混合	在	小的	碗	宠物	牛奶	4	-	.

在小碗中混合 4 茶匙 PET 牛奶。

[ˌtuː'tuː] - .

2	**tablesp**	**.**
2	-	.

2 汤匙

[vəˈnɪlə] ¾ - .
VANILLA ¾ teasp .
香草 ¾ - .

香草 ¾ 茶匙

[wʌn] - . [ˌtuːˈtuː] .
1 teasp . 2 .
1 - . 2 .

1茶匙。2.

[ˌeɪ diː ˈdiː] [əˈbaʊt] [ˌtuːˈtuː] - .
Add about 2 tablesp .
添加 关于 2 - .

加入约2汤匙。

[æt; ət] [ə; eɪ] [taɪm] [ˈpaʊdərd] [ˈʃʊgər] ½ [kʌp] ⅔ cup3 .
at a time powdered SUGAR ½ cup ⅔ cup3 .
在 一个 时间 粉末状 糖 ½ 杯子 ⅔ cup3 .

一次加入糖粉 ½ 杯 ⅔ 杯 3.

[biːt] [ʌnˈtɪl] [smuːð] .
Beat until smooth .
打 直到 光滑的 .

搅拌至顺滑。

[spred] [ɑːn] [tɑːps] [ʌv; əv] [ˈmɪnsmiːt] [kʌp] [keɪks] [ɔːr] [ɑːn] [ˈiːzi] [ˈkɔːfi] [keɪk] ([siː] [ˈɪndeks]) [æz; əz]
Spread on tops of Mincemeat Cup Cakes or on Easy Coffee Cake (see index) as
传播 在 最高额 的 肉馅 杯子 蛋糕 或者 在 简单的 咖啡 蛋糕 (看 指数) 作为
[suːn] [æz; əz] [rɪˈmuːvd] [frʌm; frəm] [ðə; ði] [ˈʌv(ə)n] .
soon as removed from the oven .
很快 作为 已移除 从 这 烤箱 .

将酱汁涂抹在肉馅纸杯蛋糕或简易咖啡蛋糕（见索引）的顶部，蛋糕刚从烤箱中取出即可。

[pəˈteɪtoʊ] [ˈstʌfɪŋ]
Potato Stuffing
土豆 馅

土豆馅料

[dəˈrekʃ(ə)nz] [ɪnˈgriːdiənts] [fɔːr; fər] 4½ [tuː; tə] [faɪv] - [ˈel biː] .
DIRECTIONS INGREDIENTS For 4½ to 5 - lb .
方向 原料 为了 4½ 到 5 - 磅 .

制作方法 配料 适用于 4½ 至 5 磅

[ˈtʃɪkɪn] [ɔːr] [dʌk]
Chicken or Duck
鸡 或者 鸭子

鸡或鸭

[fɔːr; fər] [eɪt] [tuː; tə] - - [ˈel biː] .
For 8 to 10 - - lb .
为了 8 到 - - 磅 .

适用于 8 至 10 磅。

Turkey1 .
Turkey1 .
Turkey1 .

土耳其1.

[kʊk] [ˈsloʊli] [faɪv] [ˈmɪnɪts] [ˈfaɪnli] [kʌt] [ˈʌnjən] ¼ [kʌp] ⅓ [kʌp]
Cook slowly 5 minutes finely cut ONION ¼ cup ⅓ cup
厨师 缓慢地 5 分钟 精细地 切 洋葱 ¼ 杯子 ⅓ 杯子

慢火煮5分钟，加入1/4杯切碎的洋葱和1/3杯洋葱碎。

['faɪnli] [daɪst] ['seləri] [wʌn][kʌp] 1½ [kʌps]
finely **diced** **CELERY** **1** **cup** **1½** **cups**
精细地 切丁 芹菜 1 杯子 1½ 杯子

芹菜丁 1 杯 1½ 杯

[ɪn][hɑːt] ['ʃɔːrtnɪŋ] [ˌtuː'tuː] - .
in **hot** **SHORTENING** **2** **tablesp** **.**
在 热的 缩短 2 - .

在热起酥油中 2 汤匙。

[θriː] - . [ˌtuː'tuː] .
3 **tablesp** **.** **2** **.**
3 - . 2 .

3 桌 sp.2。

[rɪ'muːv] [frʌm; frəm] [hiːt] ; [ˌeɪ diː 'diː][pet] [mɪlk] ⅔ [kʌp][wʌn][kʌp]
Remove **from** **heat** **;** **add** **PET** **MILK** **⅔** **cup** **1** **cup**
消除 从 热 ; 添加 宠物 牛奶 ⅔ 杯子 1 杯子

离火；加入 ⅔ 杯 PET 牛奶 1 杯

[wel] - ['biːtn] [eg] [wʌn][ˌtuː'tuː]
well **-** **beaten** **EGG** **1** **2**
出色地 - 被打败 蛋 1 2

打好的鸡蛋 1 2

[sɔːlt] 1¼ - .
SALT **1¼** **teasp** **.**
盐 1¼ - .

盐 1¼ 茶匙。

1¾ - .
1¾ **teasp** **.**
1¾ - .

1¾茶匙

['paʊdərd] [seɪdʒ][wʌn] - .
powdered **SAGE** **1** **teasp** **.**
粉末状 圣人 1 - .

鼠尾草粉 1 茶匙。

1½ - .
1½ **teasp** **.**
1½ - .

1.5茶匙

['pepər] [fjuː] [greɪnz] ⅛ - . [θriː] .
PEPPER **few** **grains** **⅛** **teasp** **.** **3** **.**
胡椒 很少 谷物 ⅛ - . 3 .

胡椒粉几粒⅛茶匙.3.

[ˌeɪ diː 'diː][ænd; ənd][mɪks] [wel] ['faɪnli] [daɪst] , [kʊkt] [pə'tetoz] [ˌtuː'tuː][kʌps][θriː][kʌps]
Add **and** **mix** **well** **finely** **diced** **,** **cooked** **POTATOES** **2** **cups** **3** **cups**
添加 和 混合 出色地 精细地 切丁 , 煮熟 土豆 2 杯子 3 杯子

加入并充分搅拌切成细丁的熟土豆 2 杯 3 杯

[sɔːft] [bred] [krʌmz] [ˌtuː'tuː][kʌps][θriː][kʌps]
soft **BREAD** **CRUMBS** **2** **cups** **3** **cups**
柔软的 面包 面包屑 2 杯子 3 杯子

软面包屑 2 杯 3 杯

[fɔːr] . [spuːn] ['laɪtli] ['ɪntuː]['kævəti][ʌv; əv] ['poʊltri] .
4 **.** **Spoon** **lightly** **into** **cavity** **of** **poultry** **.**
4 . 勺子 轻轻 进入 空腔 的 家禽 .

4. 用勺子轻轻舀入家禽腹腔内。

[soʊ] ['kævəti] [tə'geðər] [ɔːr] [sɪ'kjʊr] [wɪð; wɪθ] ['tuːθˌpɪks] [leɪst] [wɪð; wɪθ] [strɪŋ] . [faɪv] .

Sew	**cavity**	**together**	**or**	**secure**	**with**	**toothpicks**	**laced**	**with**	**string**	**.**	**5**	**.**
缝	空腔	一起	或者	安全的	和	牙签	系带	和	细绳	.	5	.

5. 将空洞缝合起来，或者用牙签绑上绳子固定。

[beɪk] [æz; əz] [də'rektɪd] [ɪn] [tʃɑːrt] [ɑːn] ['ɑːpəzɪt] [peɪdʒ] .

Bake	**as**	**directed**	**in**	**chart**	**on**	**opposite**	**page**	**.**
烤	作为	指导	在	图表	在	对面的	页	.

按照对面页图表中的指示烘焙。

[noʊt] : [fɔːr; fər] 3½ - ['el biː] .

Note	**:**	**For**	**3½**	**-**	**lb**	**.**
笔记	:	为了	3½	-	磅	.

注：适用于 3½ 磅。

['gɪni] [hen] , [juːz] ½ [ʌv; əv] [ðə; ði] ['resəpi] [fɔːr; fər] 4½ [tuː; tə] [faɪv] - ['el biː] .

guinea	**hen**	**,**	**use**	**½**	**of**	**the**	**recipe**	**for**	**4½**	**to**	**5**	**-**	**lb**	**.**
几内亚	母鸡	,	使用	½	的	这	食谱	为了	4½	到	5	-	磅	.

如果是珍珠鸡，4.5 到 5 磅重的珍珠鸡使用配方的 1/2。

['tʃɪkɪn] ; [fɔːr; fər] - [tuː; tə] - - ['el biː] .

chicken	**;**	**for**	**12**	**to**	**14**	**-**	**lb**	**.**
鸡	;	为了	-	到	-	-	磅	.

鸡；适用于 12 至 14 磅的鸡。

['tɜːrki] , ['dʌb(ə)l] [ðə; ði] ['resəpi] [fɔːr; fər] [eɪt] [tuː; tə] - - ['el biː] . ['tɜːrki] .

turkey	**,**	**double**	**the**	**recipe**	**for**	**8**	**to**	**10**	**-**	**lb**	**.**	**turkey**	**.**
火鸡	,	双倍的	这	食谱	为了	8	到	-	-	磅	.	火鸡	.

火鸡，8 至 10 磅的火鸡，配方用量加倍。

['hɑːlədeɪ] [miːl]

HOLIDAY	**MEAL**
假期	一顿饭

节日大餐

[ʃʊr] [tuː; tə] [pliːz]

SURE	**TO**	**PLEASE**
当然	到	请

一定会让您满意

[roʊst] ['tʃɪkɪn] [ɔːr] [dʌk]

Roast	**Chicken**	**or**	**Duck**
烤	鸡	或者	鸭子

烤鸡或烤鸭

[pə'teɪtoʊ] ['stʌfɪŋ] [[sɪks]]

Potato	**Stuffing**	**[**	**6**	**]**
土豆	馅	[	6	]

土豆馅[6]

['dʒɪblɪt] ['greɪvi]

Giblet	**Gravy**
鸡杂	肉汁

鸡杂肉汁

['kɑːliflaʊər] [wɪð; wɪθ] [eg] [sɔːs] [[sɪks]]

Cauliflower	**with**	**Egg**	**Sauce**	**[**	**6**	**]**
菜花	和	蛋	酱	[	6	]

鸡蛋酱花椰菜[6]

['krænberi] [sɔːs]

Cranberry	**Sauce**
蔓越莓	酱

蔓越莓酱

['seləri]
Celery
芹菜

芹菜

[aɪs] [kri:m] [wɪð; wɪθ]['paɪnæp(ə)l] [deɪt] [ba:z] [[sɪks]]
Ice Cream with Pineapple Date Bars [6]
冰 奶油 和 菠萝 日期 酒吧 [6]

菠萝枣条冰淇淋[6]

[[sɪks]] ['resəpɪz] [ɑ:r; ər][ɪn] [ðɪs] [bʊk]
[6] Recipes are in this book
[6] 食谱 是 在 这 书

[6] 这本书里有食谱。

[[ˌpi: 'dʒi:] -]
[Pg 10]
[页 -]

[第10页]

['hɑ:lədeɪ] [sɔ:s]
Holiday Sauce
假期 酱

节日酱

[də'rekʃ(ə)nz] [ɪn'gri:diənts] [fɔ:r; fər][ˌtu:'tu:][fɔ:r; fər][fɔ:r][fɔ:r; fər][sɪks]
DIRECTIONS INGREDIENTS FOR 2 FOR 4 FOR 6
方向 原料 为了 2 为了 4 为了 6

制作方法 配料表 2人份 4人份 6人份

[wʌn] . [tʃɪl] [ʌn'tɪl][aɪs][koʊld] .
1 . Chill until ice cold .
1 . 寒意 直到 冰 寒冷的 .

1. 冷藏至冰凉。

[pet] [mɪlk] ¼ [kʌp] ⅛ [kʌp] ½ cup2 .
PET MILK ¼ cup ⅛ cup ½ cup2 .
宠物 牛奶 ¼ 杯子 ⅛ 杯子 ½ cup2 .

宠物奶 ¼ 杯 ⅛ 杯 ½ 杯2.

[wɑ:ʃ] , [draɪ][ɑ:n] ['taʊəl] , [ðen] [pʊt] [θru:] [faɪn] [naɪf] [ʌv; əv] [fu:d] ['tʃɑ:pər] [freʃ] ,
Wash , dry on towel , then put through fine knife of food chopper fresh ,
洗 , 干燥 在 毛巾 , 然后 放 通过 美好的 刀 的 食物 直升机 新鲜的 ,

洗净，用毛巾擦干，然后用食物切碎机的细刀片新鲜切碎。

[rɔ:] ['krænberiz] ½ [kʌp][wʌn][kʌp] 1½ cups3 .
raw CRANBERRIES ½ cup 1 cup 1½ cups3 .
生的 蔓越莓 ½ 杯子 1 杯子 1½ cups3 .

生蔓越莓 ½ 杯 1 杯 1½ 杯3.

[ˌeɪ di: 'di:] ['ʃʊgər] ¼ [kʌp] ½ [kʌp] ¾ [kʌp]
Add SUGAR ¼ cup ½ cup ¾ cup
添加 糖 ¼ 杯子 ½ 杯子 ¾ 杯子

加入糖 ¼ 杯 ½ 杯 ¾ 杯

[sɔ:lt] ⅛ - .
SALT ⅛ teasp .
盐 ⅛ - .

盐 ⅛ 茶匙

¼ - .
¼ teasp .
¼ - .

¼ 茶匙。

½ - .
½ teasp .
½ - .

½ 茶匙

['greɪtɪd] ['ɔrɪndʒ] [raɪnd] ¼ - .
grated ORANGE RIND ¼ teasp .
磨碎的 橙子 果皮 ¼ - .

磨碎的橙皮 ¼ 茶匙。

½ - .
½ teasp .
½ - .

½ 茶匙

¾ - . [fɔːr] .
¾ teasp . 4 .
¾ - . 4 .

¾茶匙。4.

[bɔɪl] ['sloʊli] [ænd; ənd][stɜːr][θriː] ['mɪnɪts] ; [rɪ'muːv] [frʌm; frəm] [hiːt] . [faɪv] .
Boil slowly and stir 3 minutes ; remove from heat . 5 .
熬 缓慢地 和 搅拌 3 分钟 ; 消除 从 热 . 5 .

慢火煮沸并搅拌3分钟；离火。5.

[kʌt] [ɪn] [smɔːl] ['piːsɪz] ['miːdiəm] [piːld] ['ɔːrɪndʒɪz] [wʌn][ˌtuː'tuː] - .
Cut in small pieces medium peeled ORANGES 1 2 36 .
切 在 小的 件 中等的 去皮 橙子 1 2 - .

切成小块，中等大小的去皮橙子 1 2 36。

[ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə] ['krænberi] ['mɪkstʃər] ; [ðen] [tʃɪl] ['θɜːrəli] . ['sɛvən] .
Add to cranberry mixture ; then chill thoroughly . 7 .
添加 到 蔓越莓 混合物 ; 然后 寒意 彻底 . 7 .

加入蔓越莓混合物中；然后彻底冷藏。7.

[æt; ət] ['sɜːrvɪŋ] [taɪm] , [wɪp] [tʃɪld] [mɪlk] [wɪð; wɪθ] [koʊld] ['roʊtəri] ['biːtər] , [ɔːr] [ɪ'lektrɪk] ['biːtər] [æt; ət]
At serving time , whip chilled milk with cold rotary beater , or electric beater at
在 服务 时间 , 鞭 冷藏 牛奶 和 寒冷的 旋转 击打者 , 或者 电的 击打者 在
[haɪ] [spiːd] ,
high speed ,
高的 速度 ,

饮用时，用冷旋转式搅拌器或电动搅拌器高速搅打冷藏牛奶。

[ʌn'tɪl] [stɪf] .
until stiff .
直到 僵硬的 .

直到变硬。

[foʊld]['ɪntuː] [tʃɪld] [fruːt] .
Fold into chilled fruit .
折叠 进入 冷藏 水果 .

拌入冰镇水果中。

[sɜːrv] [ɑːn][fruːt] , [pleɪn] [keɪk] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .
Serve on fruit , plain cake , etc .
服务 在 水果 , 清楚的 蛋糕 , ETC .

可搭配水果、原味蛋糕等食用。

['iːzi] [fruːt] ['kɔːfi] [keɪk]
Easy Fruit Coffee Cake
简单的 水果 咖啡 蛋糕

简易水果咖啡蛋糕

[dəˈrekʃ(ə)nz] [ɪnˈgriːdiənts] [fɔːr; fər] - - [ɪntʃ] [ˈkɔːfi] [keɪk] [fɔːr; fər] - - [ɪntʃ] [ˈkɔːfi] cake1 .

DIRECTIONS	**INGREDIENTS**	**For**	**10**	**-**	**inch**	**coffee**	**cake**	**For**	**15**	**-**	**inch**	**coffee**	**cake1**	**.**
方向	原料	为了	-	-	英寸	咖啡	蛋糕	为了	-	-	英寸	咖啡	cake1	.

制作方法及配料 10英寸咖啡蛋糕 15英寸咖啡蛋糕 1.

[mɪks][ɪn] [boʊl] , [ðen] [kuːl] [tuː; tə] [ˌluːkˈwɔːrm] [pet] [mɪlk] ¼ [kʌp][sɪks] - .

Mix	**in**	**bowl**	**,**	**then**	**cool**	**to**	**lukewarm**	**PET**	**MILK**	**¼**	**cup**	**6**	**tablesp**	**.**
混合	在	碗	,	然后	凉爽的	到	温	宠物	牛奶	¼	杯子	6	-	.

在碗中混合，然后冷却至温热 PET 牛奶 ¼ 杯 6 汤匙。

[ˈbɔɪlɪŋ] [ˈwɔːtər] ¼ [kʌp][sɪks] - . [ˌtuːˈtuː] .

boiling	**WATER**	**¼**	**cup**	**6**	**tablesp**	**.**	**2**	**.**
沸腾	水	¼	杯子	6	-	.	2	.

沸水 ¼ 杯 6 汤匙 2.

[stɜːr][ɪn] [ˈkrʌmbld] [jiːst] [keɪk] ⅔ [keɪk] [wʌn] [keɪk]

Stir	**in**	**crumbled**	**YEAST**	**CAKE**	**⅔**	**cake**	**1**	**cake**
搅拌	在	崩溃了	酵母	蛋糕	⅔	蛋糕	1	蛋糕

拌入碎酵母蛋糕 2/3 个蛋糕 1 个蛋糕

[ˈʃʊgər] [ˌtuːˈtuː] - .

SUGAR	**2**	**teasp**	**.**
糖	2	-	.

糖 2 茶匙

[wʌn] - . [θriː] .

1	**tablesp**	**.**	**3**	**.**
1	-	.	3	.

汤匙 3.

[wen] [jiːst] [ɪz] [dɪˈzɑːlvd] ,

When	**yeast**	**is**	**dissolved**	**,**
什么时候	酵母	是	溶解	,

当酵母溶解后，

[stɜːr][ɪn][əˈbaʊt] ½ [kʌp][æt; ət][ə; eɪ][taɪm] [ˈbɪskɪt] [mɪks] 1⅓ [kʌps] 2½ cups4 .

stir	**in**	**about**	**½**	**cup**	**at**	**a**	**time**	**BISCUIT**	**MIX**	**1⅓**	**cups**	**2½**	**cups4**	**.**
搅拌	在	关于	½	杯子	在	一个	时间	饼干	混合	1⅓	杯子	2½	cups4	.

一次加入约 1/2 杯饼干粉，搅拌均匀。1⅓ 杯 2½ 杯 4.

[tɜːrn] [aʊt] [ɑːn] [ˈlaɪtli] [ˈflaʊərd] [bɔːrd] .

Turn	**out**	**on**	**lightly**	**floured**	**board**	**.**
转动	出去	在	轻轻	撒了面粉	木板	.

将面团倒在撒了少许面粉的案板上。

[niːd] [wɪð; wɪθ][ðə; ði][hændz] - [taɪmz] . [faɪv] .

Knead	**with**	**the**	**hands**	**40**	**times**	**.**	**5**	**.**
揉	和	这	双手	-	时代	.	5	.

用手揉捏 40 次。5.

[roʊl][ˈɪntuː][ə; eɪ] [ʃiːt] [ˈmeʒərɪŋ] [əˈbaʊt] - × - [ɪn] .

Roll	**into**	**a**	**sheet**	**measuring**	**about**	**10**	**×**	**10**	**in**	**.**
卷	进入	一个	床单	测量	关于	-	×	-	在	.

卷成一张约 10 × 10 英寸的薄片。

- × - [ɪn] . [sɪks] .

10	**×**	**15**	**in**	**.**	**6**	**.**
-	×	-	在	.	6	.

10 × 15 英寸。6.

[spred] [wɪð; wɪθ][sɔːft] [ˈbʌtər] [ˌtuːˈtuː] - .

Spread	**with**	**soft**	**BUTTER**	**2**	**teasp**	**.**
传播	和	柔软的	黄油	2	-	.

涂抹2茶匙软化黄油。

[wʌn] - . ['sɛvən] .
1 **tablesp** **.** **7** **.**
1 - . 7 .

1 汤匙。

['sprɪŋk(ə)l][wɪð; wɪθ]['mɪkstʃər][ʌv; əv] ['si:dləs] ['reɪzɪnz] ⅓ [kʌp] ½ [kʌp]
Sprinkle **with** **mixture** **of** **seedless** **RAISINS** **⅓** **cup** **½** **cup**
撒 和 混合物 的 无籽 葡萄干 ⅓ 杯子 ½ 杯子

撒上无籽葡萄干混合物 ⅓ 杯 ½ 杯

['faɪnli] [kʌt] [nʌts] [θri:] - .
finely **cut** **NUTS** **3** **tablesp** **.**
精细地 切 坚果 3 - .

切碎的坚果 3 汤匙

¼ [kʌp]
¼ **cup**
¼ 杯子

¼ 杯

['ʃʊgər] [θri:] - .
SUGAR **3** **tablesp** **.**
糖 3 - .

糖 3 汤匙

¼ [kʌp]
¼ **cup**
¼ 杯子

¼ 杯

['sɪnəmən] ¾ - .
CINNAMON **¾** **teasp** **.**
肉桂 ¾ - .

肉桂粉 ¾ 茶匙

[wʌn] - . [eɪt] .
1 **teasp** **.** **8** **.**
1 - . 8 .

1茶匙.8。

[roʊl] [ʌp] [laɪk] ['dʒeli] [roʊl] .
Roll **up** **like** **jelly** **roll** **.**
卷 向上 喜欢 果冻 卷 .

像果冻卷一样卷起来。

[stɑ:rt][æt; ət][wʌn][ʌv; əv][ðə; ði] - - [ɪntʃ] [saɪdz][fɔ:r; fər][ðə; ði][lɑ:rdʒ][roʊl] . [naɪn] .
Start **at** **one** **of** **the** **15** **-** **inch** **sides** **for** **the** **large** **roll** **.** **9** **.**
开始 在 一 的 这 - - 英寸 侧面 为了 这 大的 卷 . 9 .

从大卷的 15 英寸边之一开始卷起。9.

[pʊt]['ɪntu:] [gri:st] ['ʃæloʊ] ['beɪkɪŋ] [pæn] . - .
Put **into** **greased** **shallow** **baking** **pan** **.** **10** **.**
放 进入 涂油 浅的 烘烤 平底锅 . - .

放入抹了油的浅烤盘中。10.

[kʌt] [gæʃiz] [ə'baʊt][wʌn] - [ɪntʃ] [di:p] [ə'lɔ:ŋ] [bəuθ][saɪdz][ænd; ənd][ə'baʊt][wʌn] - [ɪntʃ] [ə'pɑ:rt] .
Cut **gashes** **about** **1** **-** **inch** **deep** **along** **both** **sides** **and** **about** **1** **-** **inch** **apart** **.**
切 伤口 关于 1 - 英寸 深的 沿着 两个都 侧面 和 关于 1 - 英寸 除 .

在两侧各切出约 1 英寸深、间隔约 1 英寸的切口。

['kʌvər] [wɪð; wɪθ] [klɔ:θ] [rʌŋ] [aʊt] [ʌv; əv][hɑ:t]['wɔ:tər] .
Cover **with** **cloth** **wrung** **out** **of** **hot** **water** **.**
覆盖 和 布 拧干 出去 的 热的 水 .

用拧干热水的布盖住。

[let] [raɪz] [ʌn'tɪl] ['dʌbld] [ɪn] [saɪz] .
Let rise until doubled in size .
让 上升 直到 双倍 在 尺寸 .

让它发酵至体积增大一倍。

[beɪk] [ɑ:n] ['sentər] [ʃelf] [ʌv; əv] ['mɑ:dərət] ['ʌv(ə)n] (375° [ef] .) [ə'baʊt] - ['mɪnɪts] , [ɔ:r] [ʌn'tɪl] [braʊn] .
Bake on center shelf of moderate oven (375° F .) about 25 minutes , or until brown .
烤 在 中心 架子 的 缓和 烤箱 (375° F .) 关于 - 分钟 , 或者 直到 棕色的 .

在烤箱中层（375°F）烘烤约 25 分钟，或直至呈棕色。

[waɪl] [wɔ:rm] [spred] [wɪð; wɪθ] [pet] [gleɪz] ([si:] ['ɪndeks]) .
While warm spread with Pet Glaze (see index) .
尽管 温暖的 传播 和 宠物 釉 (看 指数) .

趁热涂抹宠物釉（见索引）。

[noʊt] : [ju:l] [hæv; həv] ['pɜ:rfɪkt] [sək'ses] [wɪð; wɪθ] [ðɪs] ['resəpi] [ɪn] ['eni] ['æltɪtu:d] [ʌp] [tu:; tə] [faɪv] , -
Note : You'll have perfect success with this recipe in any altitude up to 5 , 000
笔记 : 你会 有 完美的 成功 和 这 食谱 在 任何 高度 向上 到 5 , -
[fi:t] .
feet .
脚 .

注意：在海拔 5000 英尺以下的任何高度，使用此食谱都能获得完美成功。

[ɪf] [ju:; jʊ] [lɪv; laɪv] [ɪn] [ə; eɪ] ['haɪər] ['æltɪtu:d] , [raɪt] [fɔ:r; fər] ['speʃəlti] [ə'dʒʌstɪd] ['resəpi] ,
If you live in a higher altitude , write for specialty adjusted recipe ,
如果 你 居住 在 一个 更高 高度 , 写 为了 专业 调整 食谱 ,

如果您居住在海拔较高的地方，请写信索取特殊调整后的食谱。

['steɪtɪŋ] ['æltɪtu:d] [æt; ət] [wɪtʃ] [ju:; jʊ] [lɪv; laɪv] [ænd; ənd] [neɪm] [ʌv; əv] ['resəpi] .
stating altitude at which you live and name of recipe .
声明 高度 在 哪个 你 居住 和 姓名 的 食谱 .

请注明您居住的海拔高度和菜谱名称。

[[ˌpi: 'dʒi:] -]
[Pg 11]
[页 -]

[第11页]

['koʊkənʌt] ['kɪsɪz]
Coconut Kisses
椰子 吻

椰子之吻

[də'rekʃ(ə)nz] [ɪn'gri:diənts] [fɔ:r; fər] [θri:] ['dʌz(ə)n] [fɔ:r; fər] 4½ dozen1 .
DIRECTIONS INGREDIENTS For 3 dozen For 4½ dozen1 .
方向 原料 为了 3 打 为了 4½ dozen1 .

制作方法 配料 3 打 4½ 打 1.

[tɜ:rn] [ɑ:n] ['ʌv(ə)n] ; [set] [æt; ət] ['mɑ:dərətli] [sloʊ] (350° [ef] .) . [ˌtu:'tu:] .
Turn on oven ; set at moderately slow (350° F .) . 2 .
转动 在 烤箱 ; 放 在 中等程度 慢的 (350° F .) . 2 .

打开烤箱；设置中低火（350°F）。2.

[mɪks] ['ʃʊgər] [wʌn] [kʌp] 1½ [kʌps]
Mix SUGAR 1 cup 1½ cups
混合 糖 1 杯子 1½ 杯子

混合糖 1 杯 1½ 杯

[ɔ:l] - ['pɜ:rpəs] ['flaʊər] ¼ [kʌp] [sɪks] - .
all - purpose FLOUR ¼ cup 6 tablesp .
全部 - 目的 面粉 ¼ 杯子 6 - .

通用面粉 ¼ 杯 6 汤匙

[sɔːlt] ½ - .
SALT ½ teasp .
盐 ½ - .

盐 ½ 茶匙

¾ - .
¾ teasp .
¾ - .

¾茶匙。

['siːdləs] ['reɪzɪnz] ½ [kʌp] ¾ [kʌp]
seedless RAISINS ½ cup ¾ cup
无籽 葡萄干 ½ 杯子 ¾ 杯子

无籽葡萄干 ½ 杯 ¾ 杯

['kændid] ['tʃeriːz] , [['sɛvən]] ['kwɔːrtərd] ½ [kʌp] ¾ [kʌp]
candied CHERRIES , [7] quartered ½ cup ¾ cup
腩 樱桃 , [7] 四分 ½ 杯子 ¾ 杯子

蜜饯樱桃[7]，切成四瓣，½ 杯，¾ 杯

['ʃrɛdəd, 'ʃrɛdɪd] ['koʊkənʌt] [[eɪt]] [θriː] [kʌps] (½ ['el biː] .)
shredded COCONUT [8] 3 cups (½ lb .)
碎 椰子 [8] 3 杯子 (½ 磅 .)

椰丝[8] 3 杯（½ 磅）

4½ [kʌps] (¾ ['el biː] .) [θriː] .
4½ cups (¾ lb .) 3 .
4½ 杯子 (¾ 磅 .) 3 .

4½ 杯（¾ 磅）3.

[stɜːr] [ɪn] [pet] [mɪlk] ½ [kʌp] ¾ [kʌp]
Stir in PET MILK ½ cup ¾ cup
搅拌 在 宠物 牛奶 ½ 杯子 ¾ 杯子

拌入 ½ 杯 ¾ 杯 PET 牛奶

[və'nɪlə] [wʌn] - .
VANILLA 1 teasp .
香草 1 - .

香草 1 茶匙

1½ - . [fɔːr] .
1½ teasp . 4 .
1½ - . 4 .

1½茶匙。4.

[wen] [wel] [mɪkst] , [drɑːp] [ˌtuː'tuː] [ɪntʃɪz] [ə'pɑːrt] [frʌm; frəm] [ə; eɪ] ['tiːspuːn] ['ɑːntə] [wel] - [griːst]
When well mixed , drop 2 inches apart from a teaspoon onto well - greased
什么时候出色地 混合 , 降低 2 英寸 除 从 一个 茶匙 到 出色地 - 涂油
[ænd; ənd] ['flaʊərd] ['beɪkɪŋ] [ʃiːt] . [faɪv] .
and floured baking sheet . 5 .
和 撒了面粉 烘烤 床单 . 5 .

充分混合后，用茶匙舀取面糊，间隔 2 英寸滴在涂好油脂并撒上面粉的烤盘上。5.

[beɪk] - ['mɪnɪts] , [ɔːr] [ʌn'tɪl] ['laɪtli] [braʊn] .
Bake 20 minutes , or until lightly browned .
烤 - 分钟 , 或者 直到 轻轻 棕色 .

烤20分钟，或烤至表面呈浅棕色。

[rɪ'muːv] [frʌm; frəm] [pæn] [waɪl] [wɔːrm] [ænd; ənd] [ʃeɪp] ['ɪntuː] [bɔːlz] [wɪð; wɪθ] ['fɪŋgərz] .
Remove from pan while warm and shape into balls with fingers .
消除 从 平底锅 尽管 温暖的 和 形状 进入 球 和 手指 .

趁热从锅中取出，用手指搓成球状。

[['sɛvən]] [daɪst] ['kændid] ['paɪnæp(ə)l][kæn; kən] [rɪ'pleɪs] ['tʃeriːz] .

[	7	]	Diced	candied	pineapple	can	replace	cherries	.
[	7	]	切丁	脯	菠萝	能	代替	樱桃	.

[7] 可以用切丁的蜜饯菠萝代替樱桃。

[[eɪt]] [fɔːr; fər][ðə; ðɪ]['koʊkənʌt] ,

[	8	]	For	the	coconut	,
[	8	]	为了	这	椰子	,

[8] 至于椰子，

[juːz][ðə; ðɪ] [bʌlk] [kaɪnd][ɔːr] [ðæt] [wɪtʃ] [kʌmz] [ɪn][kænz][bʌt; bət][nɑːt][ðə; ðɪ]['froʊz(ə)n] .

use	the	bulk	kind	or	that	which	comes	in	cans	but	not	the	frozen	.
使用	这	大部分	种类	或者	那	哪个	来	在	罐头	但	不是	这	冷冻	.

使用散装或罐装的，不要使用冷冻的。

['mɪnsmiːt] [kʌp] [keɪks]

Mincemeat	Cup	Cakes
肉馅	杯子	蛋糕

肉馅纸杯蛋糕

[də'rekʃ(ə)nz] [ɪn'griːdiənts] [fɔːr; fər] - [kʌp] [keɪks] [fɔːr; fər] - [kʌp] cakes1 .

DIRECTIONS	INGREDIENTS	For	12	cup	cakes	For	18	cup	cakes1	.
方向	原料	为了	-	杯子	蛋糕	为了	-	杯子	cakes1	.

制作方法及配料 12个纸杯蛋糕 18个纸杯蛋糕 1.

[tɜːrn][ɑːn]['ʌv(ə)n] ; [set][æt; ət] ['mɑːdərətli] [sloʊ] (350° [ef] .) . [ˌtuː'tuː] .

Turn	on	oven	;	set	at	moderately	slow	(	350°	F	.	)	.	2	.
转动	在	烤箱	;	放	在	中等程度	慢的	(	350°	F	.	)	.	2	.

打开烤箱；设置中低火（350°F）。2.

[griːs] - [ɔːr] - [tuː] [ænd; ənd][wʌn] - [hæf][ɪn] .

Grease	12	or	18	two	and	one	-	half	in	.
润滑脂	-	或者	-	二	和	一	-	一半	在	.

润滑脂 12 或 18 两又二分之一英寸。

['mʌfɪn] [kʌps] ['hoʊldɪŋ] [ə'baʊt] ½ [kʌp] [iːtʃ] .

muffin	cups	holding	about	½	cup	each	.
松饼	杯子	保持	关于	½	杯子	每个	.

每个纸杯蛋糕模具大约能装半杯。

[θriː] . [sɪft] [tə'geðər] ['ɪntuː] [boʊl] ['sɪftɪd] , [ɔːl] ['pɜːrpəs] ['flaʊər] 1¾ [kʌps] 2⅔ [kʌps]

3	.	Sift	together	into	bowl	sifted	,	all	purpose	FLOUR	1¾	cups	2⅔	cups
3	.	筛	一起	进入	碗	筛过的	,	全部	目的	面粉	1¾	杯子	2⅔	杯子

3. 将过筛后的通用面粉 1¾ 杯 2⅔ 杯 一起筛入碗中

['beɪkɪŋ] ['paʊdər] [ˌtuː'tuː] - .

BAKING	POWDER	2	teasp	.
烘烤	粉末	2	-	.

泡打粉 2 茶匙

[θriː] - .

3	teasp	.
3	-	.

3茶匙

['ʃʊgər] ¾ [kʌp] 1⅛ [kʌps] [[naɪn]]

SUGAR	¾	cup	1⅛	cups	[	9	]
糖	¾	杯子	1⅛	杯子	[	9	]

糖 ¾ 杯 1⅛ 杯[9]

[sɔːlt] ¼ - .

SALT	¼	teasp	.
盐	¼	-	.

盐 ¼ 茶匙。

½ - . [fɔːr] .
½ teasp . 4 .
½ - . 4 .

½ 茶匙。4.

[ˌeɪ diː ˈdiː][ɔːl][æt; ət][wʌns][sɔːft] ['ʃɔːrtnɪŋ] ⅓ [kʌp] ½ [kʌp]
Add all at once soft SHORTENING ⅓ cup ½ cup
添加 全部 在 一次 柔软的 缩短 ⅓ 杯子 ½ 杯子

一次性加入所有软化的起酥油 ⅓ 杯 ½ 杯

[ʌnˈbiːtn] [eg] [wʌn][ˌtuːˈtuː]
unbeaten EGG 1 2
不败 蛋 1 2

未败的 EGG 1 2

[vəˈnɪlə] [wʌn] - .
VANILLA 1 teasp .
香草 1 - .

香草 1 茶匙

1½ - .
1½ teasp .
1½ - .

1.5茶匙

['mɪnsmiːt] [-] [wʌn][kʌp] 1½ [kʌp]
MINCEMEAT [10] 1 cup 1½ cup
肉馅 [-] 1 杯子 1½ 杯子

肉馅[10] 1 杯 1½ 杯

[pet] [mɪlk] ¼ [kʌp][sɪks] - .
PET MILK ¼ cup 6 tablesp .
宠物 牛奶 ¼ 杯子 6 - .

宠物奶 ¼ 杯 6 汤匙

['wɔːtər] ¼ [kʌp][sɪks] - . [faɪv] .
WATER ¼ cup 6 tablesp . 5 .
水 ¼ 杯子 6 - . 5 .

水 ¼ 杯 6 汤匙 5.

[biːt] ['vɪgərəsli] [ˌtuːˈtuː] ['mɪnɪts] [wɪð; wɪθ] [spuːn] [ɔːr] [ɪˈlektrɪk] ['biːtər] [æt; ət] ['miːdiəm] [spiːd] . [sɪks] .
Beat vigorously 2 minutes with spoon or electric beater at medium speed . 6 .
打 大力 2 分钟 和 勺子 或者 电的 击打者 在 中等的 速度 . 6 .

用勺子或电动搅拌器以中速用力搅拌 2 分钟。6.

[fɪl] ['mʌfɪn] [kʌps] ['oʊnli] ⅔ [fʊl] .
Fill muffin cups only ⅔ full .
充满 松饼 杯子 仅有的 ⅔ 满的 .

松饼杯只需装三分之二满。

[beɪk] [ɑːn] ['ʌv(ə)n] [ʃelf] ['slaɪtli] [əˈbʌv] ['sentər] - ['mɪnɪts] , [ɔːr] [ʌnˈtɪl] [keɪks] [ʃrɪŋk] [frʌm; frəm] [saɪdz]
Bake on oven shelf slightly above center 30 minutes , or until cakes shrink from sides
烤 在 烤箱 架子 轻微地 多于 中心 - 分钟 , 或者 直到 蛋糕 收缩 从 侧面
[ʌv; əv] [kʌps] .
of cups .
的 杯子 .

在烤箱中层略高于中心的位置烘烤 30 分钟，或直到蛋糕从杯子边缘收缩。

[ɪf] [dɪˈzaɪrd] , [spred] [waɪl] [wɔːrm] [wɪð; wɪθ] [pet] [gleɪz] ([siː] ['ɪndeks]) .
If desired , spread while warm with Pet Glaze (see index) .
如果 想要的 , 传播 尽管 温暖的 和 宠物 釉 (看 指数) .

如果需要，趁热涂抹宠物釉（参见索引）。

[[naɪn]] 1⅛ [kʌps] ['i:kwəl][wʌn] [kʌp] [plʌs] [ˌtu:'tu:] ['teɪbəlˌspu:nz] .
[9] 1⅛ cups equal 1 cup plus 2 tablespoons .
[9] 1⅛ 杯子 平等的 1 杯子 加 2 汤匙 .

[9] 1⅛ 杯等于 1 杯加 2 汤匙。

[-] [ju:z] [bʌlk] [ɔ:r] ['pækɪdʒd] ['mɪnsmi:t] , [kʊkt] [æz; əz] [də'rektɪd] [ɑ:n] ['pækɪdʒ] .
[10] Use bulk or packaged mincemeat , cooked as directed on package .
[-] 使用 大部分 或者 包装好的 肉馅 , 煮熟 作为 指导 在 包裹 .

[10] 使用散装或包装好的肉馅，按照包装上的说明烹制。

[noʊt] : [ju:l] [hæv; həv] ['pɜ:rfɪkt] [sək'ses] [wɪð; wɪθ] [ðɪs] ['resəpi] [ɪn] ['eni] ['æltɪtu:d] [ʌp] [tu:; tə] [θri:] , -
Note : You'll have perfect success with this recipe in any altitude up to 3 , 000
笔记 : 你会 有 完美的 成功 和 这 食谱 在 任何 高度 向上 到 3 , -
[fi:t] .
feet .
脚 .

注意：在海拔 3000 英尺以下的任何高度，使用此食谱都能获得完美成功。

[ɪf] [ju:; jʊ] [lɪv; laɪv] [ɪn] [ə; eɪ] ['haɪər] ['æltɪtu:d] , [raɪt] [fɔ:r; fər] ['speʃəli] [ə'dʒʌstɪd] ['resəpi] ,
If you live in a higher altitude , write for specially adjusted recipe ,
如果 你 居住 在 一个 更高 高度 , 写 为了 特别 调整 食谱 ,

如果您居住在海拔较高的地方，请写信索取专门调整的食谱。

['steɪtɪŋ] ['æltɪtu:d] [æt; ət] [wɪtʃ] [ju:; jʊ] [lɪv; laɪv] [ænd; ənd] [neɪm] [ʌv; əv] ['resəpi] .
stating altitude at which you live and name of recipe .
声明 高度 在 哪个 你 居住 和 姓名 的 食谱 .

请注明您居住的海拔高度和菜谱名称。

[[ˌpi: 'dʒi:] -]
[Pg 12]
[页 -]

[第12页]

['kɪtʃɪn] ['pɑ:rti]
KITCHEN PARTY
厨房 派对

厨房派对

[bɔɪz] [ænd; ənd] ['gɜ:lz]
BOYS AND GIRLS
男孩们 和 女孩们

男孩和女孩

[kæn; kən] [fɪks] ['i:zəli]
CAN FIX EASILY
能 使固定 容易地

可以轻松修复

['toʊstɪd] [tʃi:z] ['sænwɪtʃɪz; 'sænwɪdʒɪz]
Toasted Cheese Sandwiches
烤过的 奶酪 三明治

烤奶酪三明治

[bə'nænə] [nʌt] ['sæləd] [-]
Banana Nut Salad [11]
香蕉 坚果 沙拉 [-]

香蕉坚果沙拉[11]

[fru:t] ['kændi] [-]
Fruit Candy [11]
水果 糖果 [-]

水果糖[11]

['feɪvərɪt] ['bevərɪdʒ]
Favorite **Beverage**
最喜欢的 饮料

最喜欢的饮料

[-] ['resəpɪz] [ɑːr; ər][ɪn] [ðɪs] [bʊk]
[11] Recipes are in this book
[-] 食谱 是 在 这 书

[11] 这本书里有食谱。

[fruːt] ['kændi]
Fruit Candy
水果 糖果

水果糖

(['foʊtəgræf] [ə'bʌv])
(Photograph above)
(照片 多于)

（上图）

[də'rekʃ(ə)nz] [ɪn'griːdiənts] [fɔːr; fər][θriː]['dʌz(ə)n][fɔːr; fər][sɪks]['dʌz(ə)n]
DIRECTIONS INGREDIENTS For 3 dozen For 6 dozen
方向 原料 为了 3 打 为了 6 打

制作方法 配料 3打装 6打装

[wʌn] . [pʊt] [θruː] ['miːdiəm] [naɪf] [ʌv; əv] [fuːd] ['tʃɑːpər] [ˌʌn'kʊkt] , [draɪd] [pruːnz] ,
1 . Put through medium knife of food chopper uncooked , dried PRUNES ,
1 . 放 通过 中等的 刀 的 食物 直升机 生 , 干燥 西梅 ,

1. 将生的、干的西梅干放入食物切碎机的中等刀片中切碎，

['pɪtɪd] ½ [kʌp] ([θriː] [ɑːz] .) [wʌn] [kʌp] ([sɪks] [ɑːz] .)
pitted ½ cup (3 ozs .) 1 cup (6 ozs .)
凹坑 ½ 杯子 (3 盎司 .) 1 杯子 (6 盎司 .)

去核 ½ 杯（3 盎司） 1 杯（6 盎司）

[ˌʌn'kʊkt] , [draɪd] ['eɪprɪkɒts] ¼ [kʌp] (1½ [ɑːz] .)
uncooked , dried APRICOTS ¼ cup (1½ ozs .)
生 , 干燥 杏子 ¼ 杯子 (1½ 盎司 .)

未煮熟的干杏 ¼ 杯（1½ 盎司）

½ [kʌp] ([θriː] [ɑːz] .)
½ cup (3 ozs .)
½ 杯子 (3 盎司 .)

½ 杯（3 盎司）

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

当季最佳菜肴，适合2人、4人或6人享用。(Season's best dishes for 2 or 4 or 6)

['si:dləs] ['reɪzɪnz] ⅔ [kʌp] 1¼ [kʌps]
seedless **RAISINS** **⅔** **cup** **1¼** **cups**
无籽 葡萄干 ⅔ 杯子 1¼ 杯子

无籽葡萄干 ⅔ 杯 1¼ 杯

[ʃeld] [nʌts] ¾ [kʌp] 1¾ cups2 .
shelled **NUTS** **¾** **cup** **1¾** **cups2** **.**
带壳 坚果 ¾ 杯子 1¾ cups2 .

去壳坚果 ¾ 杯 1¾ 杯2.

[pʊt] [graʊnd] [fru:t] ['mɪkstʃər] ['ɪntu:] [boʊl] [ænd; ənd] [ˌeɪ di: 'di:] [pet] [mɪlk] ¼ [kʌp] ½ [kʌp]
Put **ground** **fruit** **mixture** **into** **bowl** **and** **add** **PET** **MILK** **¼** **cup** **½** **cup**
放 地面 水果 混合物 进入 碗 和 添加 宠物 牛奶 ¼ 杯子 ½ 杯子

将磨碎的水果混合物放入碗中，加入 ¼ 杯 ½ 杯 PET 牛奶

['greɪtɪd] ['ɔrɪndʒ] [raɪnd] ½ - .
grated **ORANGE** **RIND** **½** **teasp** **.**
磨碎的 橙子 果皮 ½ - .

磨碎的橙皮 ½ 茶匙

[wʌn] - .
1 **teasp** **.**
1 - .

1茶匙

[sɔ:lt] ⅛ - .
SALT **⅛** **teasp** **.**
盐 ⅛ - .

盐 ⅛ 茶匙

¼ - . [θri:] .
¼ **teasp** **.** **3** **.**
¼ - . 3 .

¼茶匙。3.

[mɪks] ['θɜ:rəli] [ʌn'tɪl] [mɪlk] [ɪz] [əb'zɔ:rbd] .
Mix **thoroughly** **until** **milk** **is** **absorbed** **.**
混合 彻底 直到 牛奶 是 吸收 .

充分搅拌至牛奶被吸收。

[tʃɪl] .
Chill **.**
寒意 .

寒意。

[ʃeɪp] [ə'baʊt] [ə; eɪ] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [ðə; ði] ['mɪkstʃər] ['ɪntu:] [raʊnd] [ɔ:r] ['ɑ:blɔ:ŋ] ['pættaɪz] .
Shape **about** **a** **teaspoonful** **of** **the** **mixture** **into** **round** **or** **oblong** **patties** **.**
形状 关于 一个 一茶匙 的 这 混合物 进入 圆形的 或者 长方形 肉饼 .

取约一茶匙混合物，捏成圆形或椭圆形饼状。

['dekəreɪt] [wɪð; wɪθ] [ʃeld] [nʌts] [ɔ:r] [hævz] [ʌv; əv] ['kændid] ['tʃeri:z] ,
Decorate **with** **shelled** **nuts** **or** **halves** **of** **candied** **cherries** **,**
装饰 和 带壳 坚果 或者 一半 的 腩 樱桃 ,

用去壳坚果或半颗蜜饯樱桃装饰，

[ɔːr][roʊl][ɪn] ['tʃɔːklət] - [ɔːr] ['faɪnli] [tʃɑːpt] [nʌts] .
or roll in chocolate decorettes or finely chopped nuts .
或者 卷 在 巧克力 - 或者 精细地 切碎 坚果 .

或者裹上巧克力碎或碎坚果。

['pættaɪz] [meɪ] ['ɔːlsoʊ][biː; bi] ['stʌdɪd] [wɪð; wɪθ] [pʌft] [raɪs] , [ɔːr] [strɪps] [ʌv; əv] [blæntʃt] ['ɑːməndz] .
Patties may also be studded with puffed rice , or strips of blanched almonds .
肉饼 可能 还 是 带钉的 和 膨胀的 米 , 或者 条状物 的 焯水 杏仁 .

肉饼里还可以加入膨化米或去皮杏仁条。

[noʊt] : ['pɪtɪd] [deɪts] [kæn; kən][biː; bi] [juːst] [fɔːr; fər] [pruːnz] [ænd; ənd] [draɪd] [ɔːr] [prest] [fɪgz] [fɔːr; fər]
Note : Pitted dates can be used for prunes and dried or pressed figs for
笔记 : 凹坑 日期 能 是 用过的 为了 西梅 和 干燥 或者 按下 无花果 为了
['eɪprɪkɒts] .
apricots .
杏子 .

注：去核的枣可以用于制作西梅干，干无花果或压榨无花果可以用于制作杏干。

['egnɑːg]
Eggnog
蛋奶酒

蛋奶酒

[də'rekʃ(ə)nz] [ɪn'griːdiənts] [fɔːr; fər][wʌn][kwɔːrt]
DIRECTIONS INGREDIENTS For 1 quart
方向 原料 为了 1 夸脱

制作方法及所需材料（1夸脱）

[fɔːr; fər] 1½ [kwɔːts]
For 1½ quarts
为了 1½ 夸脱

1.5夸脱

[wʌn] . [biːt] [ʌn'tɪl] [laɪt] [ænd; ənd] ['flʌfi] [egz] [θriː][fɔːr]
1 . Beat until light and fluffy EGGS 3 4
1 . 打 直到 光 和 蓬松的 鸡蛋 3 4

1. 将鸡蛋打至蓬松轻盈 3 4 个

[ˌtuː'tuː] . [biːt] [ɪn]['grædʒuəli] ['ʃʊgər] ¼ [kʌp] ⅓ [kʌp]
2 . Beat in gradually SUGAR ¼ cup ⅓ cup
2 . 打 在 逐步地 糖 ¼ 杯子 ⅓ 杯子

2. 逐渐加入糖，1/4 杯至 1/3 杯，搅拌均匀。

[sɔːlt] ⅛ - .
SALT ⅛ teasp .
盐 ⅛ - .

盐 ⅛ 茶匙

¼ - .
¼ teasp .
¼ - .

¼ 茶匙。

[θriː] . [biːt] [ɪn] ['sloʊli] [və'nɪlə] [-] 1½ - .
3 . Beat in slowly VANILLA [12] 1½ tablesp .
3 . 打 在 缓慢地 香草 [-] 1½ - .

3. 慢慢加入香草精[12] 1½ 汤匙。

[ˌtuː'tuː] - . [fɔːr] .
2 tablesp . 4 .
2 - . 4 .

2 桌。4.

[ðen] [stɜ:r][ɪn]['mɪkstʃər][ʌv; əv][pet] [mɪlk] [ˌtu:'tu:][kʌps][θri:][kʌps]

Then	stir	in	mixture	of	PET	MILK	2	cups	3	cups
然后	搅拌	在	混合物	的	宠物	牛奶	2	杯子	3	杯子

然后拌入2杯3杯PET牛奶混合物

['wɔ:tər] [wʌn][kʌp] 1½ [kʌps]

WATER	1	cup	1½	cups
水	1	杯子	1½	杯子

水 1 杯 1.5 杯

[faɪv] . [tʃɪl] .

5	.	Chill	.
5	.	寒意	.

5. 放松。

['sprɪŋk(ə)l] [i:tʃ] ['sɜ:rvɪŋ] [wɪð; wɪθ] ['nʌtmeg] [ɪf] [dɪ'zaɪrd] .

Sprinkle	each	serving	with	nutmeg	if	desired	.
撒	每个	服务	和	肉豆蔻	如果	想要的	.

如果喜欢，可以在每份上撒些肉豆蔻粉。

[-] [tu:; tə][ju:z][ˌælkə'hɑ:lɪk] ['fleɪvərɪŋ] [fɔ:r; fər] [və'nɪlə] ,

[	12	]	To	use	alcoholic	flavoring	for	vanilla	,
[	-	]	到	使用	酗酒者	调味	为了	香草	,

[12] 用酒精调味香草，

[ju:z] ½ [kʌp][fɔ:r; fər][wʌn][kju:'ti:] . [ænd; ənd] ¾ [kʌp][fɔ:r; fər] 1½ [ˌkju:ˌti:'ɛs] .

use	½	cup	for	1	qt	.	and	¾	cup	for	1½	qts	.
使用	½	杯子	为了	1	qt	.	和	¾	杯子	为了	1½	qts	.

1 夸脱用 ½ 杯，1.5 夸脱用 ¾ 杯。

[[ˌpi: 'dʒi:] -]

[	Pg	13	]
[	页	-	]

[第13页]

['paɪnæp(ə)l] [deɪt] [ba:z]

Pineapple	Date	Bars
菠萝	日期	酒吧

菠萝枣条

[də'rekʃ(ə)nz] [ɪn'gri:diənts] [fɔ:r; fər][ˌtu:'tu:]['dʌz(ə)n][fɔ:r; fər][θri:] dozen1 .

DIRECTIONS	INGREDIENTS	For	2	dozen	For	3	dozen1	.
方向	原料	为了	2	打	为了	3	dozen1	.

制作方法 配料 2 打 3 打 1.

[tɜ:rn][ɑ:n]['ʌv(ə)n] ; [set][æt; ət] [sloʊ] (325° [ef] .) . [ˌtu:'tu:] .

Turn	on	oven	;	set	at	slow	(	325°	F	.	)	.	2	.
转动	在	烤箱	;	放	在	慢的	(	325°	F	.	)	.	2	.

打开烤箱；设置为慢速（325°F）。2.

[gri:s] [ə; eɪ] ['ʃæloʊ] [pæn] ['meʒərɪŋ] [ə'baʊt][eɪt] × - [ɪntʃɪz] - × - inches3 .

Grease	a	shallow	pan	measuring	about	8	×	12	inches	10	×	15	inches3	.
润滑脂	一个	浅的	平底锅	测量	关于	8	×	-	英寸	-	×	-	inches3	.

在一个尺寸约为 8 × 12 英寸或 10 × 15 英寸的浅盘中涂抹油脂。

[mɪks] , [ðen] [let][stænd] [kænd] , [krʌʃt] ['paɪnæp(ə)l] , [wel] [dreɪnd] ½ [kʌp] ¾ [kʌp]

Mix	,	then	let	stand	canned	,	crushed	PINEAPPLE	,	well	drained	½	cup	¾	cup
混合	,	然后	让	站立	罐装	,	碎	菠萝	,	出色地	排水	½	杯子	¾	杯子

混合后静置，罐装碎菠萝沥干水分，1/2 杯 3/4 杯

['faɪnli] [kʌt] , ['pɪtɪd] [deɪts] [wʌn][kʌp] 1½ [kʌps]

finely	cut	,	pitted	DATES	1	cup	1½	cups
精细地	切	,	凹坑	日期	1	杯子	1½	杯子

切碎去核的椰枣 1 杯 1½ 杯

['faɪnli] [kʌt] [nʌts] [wʌn][kʌp] 1½ cups4 .
finely cut NUTS 1 cup 1½ cups4 .
精细地 切 坚果 1 杯子 1½ cups4 .

切碎的坚果 1 杯 1½ 杯 4.

[sɪft] [tə'geðər] ['sɪftɪd] , [ɔ:l] - ['pɜ:rpəs] ['flaʊər] ¾ [kʌp] 1⅛ [kʌps] [-]
Sift together sifted , all - purpose FLOUR ¾ cup 1⅛ cups [13]
筛 一起 筛过的 , 全部 - 目的 面粉 ¾ 杯子 1⅛ 杯子 [-]

将过筛后的通用面粉 ¾ 杯 1⅛ 杯[13] 一起过筛

['beɪkɪŋ] ['paʊdər] 1½ - .
BAKING POWDER 1½ teasp .
烘烤 粉末 1½ - .

泡打粉 1½ 茶匙

2¼ - .
2¼ teasp .
2¼ - .

2¼茶匙

[sɔ:lt] ½ - .
SALT ½ teasp .
盐 ½ - .

盐 ½ 茶匙

¾ - . [faɪv] .
¾ teasp . 5 .
¾ - . 5 .

¾茶匙.5。

[bi:t] [ʌn'tɪl] ['veri] [laɪt] [eg] [joʊk] [ˌtu:'tu:] - .
Beat until very light EGG YOLKS 2 36 .
打 直到 非常 光 蛋 蛋黄 2 - .

打发至非常蓬松 蛋黄 2 36。

[bi:t] [ɪn][ə'baʊt][ˌtu:'tu:] ['teɪbəlˌspu:nz] [æt; ət][ə; eɪ][taɪm] ['ʃʊgər] ½ [kʌp] ¾ cup7 .
Beat in about 2 tablespoons at a time SUGAR ½ cup ¾ cup7 .
打 在 关于 2 汤匙 在 一个 时间 糖 ½ 杯子 ¾ cup7 .

一次加入约 2 汤匙糖，搅拌均匀。½ 杯 ¾ 杯 7.

[stɜ:r][ɪn][pet] [mɪlk] ¼ [kʌp][sɪks] - .
Stir in PET MILK ¼ cup 6 tablesp .
搅拌 在 宠物 牛奶 ¼ 杯子 6 - .

拌入 1/4 杯 PET 牛奶 6 汤匙。

[və'nɪlə] [wʌn] - .
VANILLA 1 teasp .
香草 1 - .

香草 1 茶匙

1½ - . [eɪt] .
1½ teasp . 8 .
1½ - . 8 .

1½茶匙.8。

[ˌeɪ di: 'di:]['flaʊər] , ['mɪksɪŋ] [ʌn'tɪl] [smu:ð] . [naɪn] .
Add flour , mixing until smooth . 9 .
添加 面粉 , 混合 直到 光滑的 . 9 .

加入面粉，搅拌至顺滑。9.

[foʊld][ɪn][fru:t] ['mɪkstʃər][ænd; ənd] ['stɪfli] ['bi:tn] [eg] [waɪts] [ˌtu:'tu:] - .
Fold in fruit mixture and stiffly beaten EGG WHITES 2 310 .
折叠 在 水果 混合物 和 僵硬地 被打败 蛋 白人 2 - .

拌入水果混合物和打发至硬性的蛋白 2 310。

[pʊt]['ɪntuː] [griːst] [pæn] .
Put into greased pan .
放 进入 涂油 平底锅 .

放入抹了油的平底锅中。

[beɪk] [ʌn'tɪl][fɜːrm] , [ɔːr][ə'baʊt] - ['mɪnɪts] - minutes11 .
Bake until firm , or about 35 minutes 45 minutes11 .
烤 直到 公司 , 或者 关于 - 分钟 - minutes11 .

烤至变硬，或约 35 分钟 45 分钟11。

[wen] [kuːl] , [kʌt][ɪn][baːz][wʌn] × [fɔːr] [ɪntʃɪz] .
When cool , cut in bars 1 × 4 inches .
什么时候凉爽的 , 切 在 酒吧 1 × 4 英寸 .

冷却后，切成 1 × 4 英寸的条状。

[-] 1⅛ [kʌps]['iːkwəl][wʌn][kʌp] [plʌs] [ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] .
[13] 1⅛ cups equal 1 cup plus 2 tablespoons .
[-] 1⅛ 杯子 平等的 1 杯子 加 2 汤匙 .

[13] 1⅛ 杯等于 1 杯加 2 汤匙。

[noʊt] : [juːl] [hæv; həv]['pɜːrfɪkt] [sək'ses] [wɪð; wɪθ] [ðɪs] ['resəpi][ɪn]['eni] ['æltɪtuːd] [ʌp][tuː; tə][faɪv] , -
Note : You'll have perfect success with this recipe in any altitude up to 5 , 000
笔记 : 你会 有 完美的 成功 和 这 食谱 在 任何 高度 向上 到 5 , -
[fiːt] .
feet .
脚 .

注意：在海拔 5000 英尺以下的任何高度，使用此食谱都能获得完美成功。

[ɪf] [juː; jʊ][lɪv; laɪv][ɪn][ə; eɪ] ['haɪər] ['æltɪtuːd] , [raɪt] [fɔːr; fər] ['speʃəli] [ə'dʒʌstɪd] ['resəpi] ,
If you live in a higher altitude , write for specially adjusted recipe ,
如果 你 居住 在 一个 更高 高度 , 写 为了 特别 调整 食谱 ,

如果您居住在海拔较高的地方，请写信索取专门调整的食谱。

['steɪtɪŋ] ['æltɪtuːd][æt; ət] [wɪtʃ] [juː; jʊ][lɪv; laɪv][ænd; ənd] [neɪm] [ʌv; əv]['resəpi] .
stating altitude at which you live and name of recipe .
声明 高度 在 哪个 你 居住 和 姓名 的 食谱 .

请注明您居住的海拔高度和菜谱名称。

['pɑːrti] [fuːd]
PARTY FOOD
派对 食物

派对食物

[tuː; tə][ə; eɪ] ['mænz] [teɪst]
TO A MAN'S TASTE
到 一个 男人的 品尝

符合男人的口味

['beɪkən] ['rerbɪt] [-]
Bacon Rarebit [14]
熏肉 稀有比特 [-]

培根干酪[14]

['kriːmi] [koʊl] [slɔː]
Creamy Cole Slaw
奶油状 油菜 凉拌卷心菜

奶油凉拌卷心菜

[dɪl] ['pɪkl] ['slaɪsɪz]
Dill Pickle Slices
莳萝 泡菜 切片

莳萝泡菜片

['i:zi] [fru:t] ['kɔ:fi] [keɪk] [-]
Easy **Fruit** **Coffee** **Cake** **[14]**
简单的 水果 咖啡 蛋糕 [-]

简易水果咖啡蛋糕[14]

[hɑ:t] ['kɔ:fi]
Hot **Coffee**
热的 咖啡

热咖啡

[-] ['resəpɪz] [ɑ:r; ər][ɪn] [ðɪs] [bʊk]
[14] **Recipes** **are** **in** **this** **book**
[-] 食谱 是 在 这 书

[14] 这本书里有食谱。

['fæməli] [mi:l]
FAMILY **MEAL**
家庭 一顿饭

家庭餐

['stɑ:rɪŋ] [dɪ'zɜ:rt]
STARRING **DESSERT**
主演 甜点

主演：甜点

[pɔ:rk] [tʃɑ:p] ['dɪnər] [-]
Pork **Chop** **Dinner** **[15]**
猪肉 劈 晚餐 [-]

猪排晚餐[15]

[mæʃt] [pə'tetoz]
Mashed **Potatoes**
捣碎 土豆

土豆泥

['saʊərkraʊt]
Sauerkraut
酸菜

酸菜

[hɑ:t] ['bʌtərd] [roʊlz]
Hot **Buttered** **Rolls**
热的 涂黄油的 卷

热黄油面包卷

['slaɪsɪz][ʌv; əv]['eɪndʒl] [keɪk]
Slices **of** **Angel** **Cake**
切片 的 天使 蛋糕

天使蛋糕切片

[wɪð; wɪθ]['hɑ:lədeɪ] [sɔ:s] [-]
with **Holiday** **Sauce** **[15]**
和 假期 酱 [-]

配节日酱汁[15]

[-] ['resəpɪz] [ɑ:r; ər][ɪn] [ðɪs] [bʊk]
[15] **Recipes** **are** **in** **this** **book**
[-] 食谱 是 在 这 书

[15] 这本书里有食谱。

[[ˌpi: 'dʒi:] -]
[Pg 14]
[页 -]

[第14页]

[wɪpt] ['krænberi] ['dresɪŋ]
Whipped Cranberry Dressing
鞭打 蔓越莓 敷料

蔓越莓奶油酱

[də'rekʃ(ə)nz] [ɪn'gri:diənts] [fɔ:r; fər][wʌn][kʌp][fɔ:r; fər] 1¾ [kʌps]
DIRECTIONS INGREDIENTS For 1 cup For 1¾ cups
方向 原料 为了 1 杯子 为了 1¾ 杯子

制作方法 配料 1 杯 1¾ 杯

[fɔ:r; fər] 2½ [kʌps]
For 2½ cups
为了 2½ 杯子

2.5 杯

[wʌn] . [tʃɪl] [ʌn'tɪl][aɪs][koʊld][pet] [mɪlk] ¼ [kʌp] ⅓ [kʌp] ½ cup2 .
1 . Chill until ice cold PET MILK ¼ cup ⅓ cup ½ cup2 .
1 . 寒意 直到 冰 寒冷的 宠物 牛奶 ¼ 杯子 ⅓ 杯子 ½ cup2 .

1. 将PET牛奶冷藏至冰凉，¼杯⅓杯½杯2.

[wɑ:ʃ] , [draɪ][ɑ:n] ['taʊəl] , [ðen] [pʊt] [θru:] ['mi:diəm] [naɪf] [ʌv; əv] [fu:d] ['tʃɑ:pər] [freʃ] ,
Wash , dry on towel , then put through medium knife of food chopper fresh ,
洗 , 干燥 在 毛巾 , 然后 放 通过 中等的 刀 的 食物 直升机 新鲜的 ,

洗净，用毛巾擦干，然后用中号切碎机的刀片新鲜切碎。

[rɔ:] ['krænberiz] ⅓ [kʌp] ⅔ [kʌp][wʌn] cup3 .
raw CRANBERRIES ⅓ cup ⅔ cup 1 cup3 .
生的 蔓越莓 ⅓ 杯子 ⅔ 杯子 1 cup3 .

生蔓越莓 ⅓ 杯 ⅔ 杯 1 杯3.

[ˌeɪ di: 'di:] ['ʃʊgər] [fɔ:r] - .
Add SUGAR 4 teasp .
添加 糖 4 - .

加入 4 茶匙糖。

[θri:] - .
3 tablesp .
3 - .

3 汤匙

¼ [kʌp]
¼ cup
¼ 杯子

¼ 杯

[sɔ:lt] ¼ - .
SALT ¼ teasp .
盐 ¼ - .

盐 ¼ 茶匙。

⅓ - .
⅓ teasp .
⅓ - .

⅓茶匙

½ - .
½ teasp .
½ - .

½ 茶匙

['wɔ:tər] [fɔ:r] - .
WATER 4 teasp .
水 4 - .

水 4 茶匙。

[ˌtuːˈtuː] - .
2 **tablesp** **.**
2 - .

2 汤匙

[θriː] - . [fɔːr] .
3 **tablesp** **.** **4** **.**
3 - . 4 .

桌。4.

[bɔɪl] [θriː] ['mɪnɪts] , ['stɜːrɪŋ] ['ɔːf(ə)n] .
Boil **3** **minutes** **,** **stirring** **often** **.**
熬 3 分钟 , 搅拌 经常 .

煮沸3分钟，期间需经常搅拌。

[tʃɪl] ['θɜːrəli] . [faɪv] .
Chill **thoroughly** **.** **5** **.**
寒意 彻底 . 5 .

彻底冷却。5.

[stɜːr] [ɪn] ['sæləd] [ɔɪl] [fɔːr] - .
Stir **in** **SALAD** **OIL** **4** **teasp** **.**
搅拌 在 沙拉 油 4 - .

加入 4 茶匙沙拉油。

2½ - .
2½ **tablesp** **.**
2½ - .

2.5 汤匙

¼ cup6 .
¼ **cup6** **.**
¼ cup6 .

¼ 杯6.

[wɪp] [tʃɪld] [mɪlk] [wɪð; wɪθ] [koʊld] ['roʊtəri] ['biːtər] [ʌn'tɪl] [laɪt] [ænd; ənd] ['flʌfi] . ['sɛvən] .
Whip **chilled** **milk** **with** **cold** **rotary** **beater** **until** **light** **and** **fluffy** **.** **7** **.**
鞭 冷藏 牛奶 和 寒冷的 旋转 击打者 直到 光 和 蓬松的 . 7 .

用冷的旋转搅拌器将冷藏的牛奶搅打至蓬松轻盈。7.

[ˌeɪ diː 'diː] ['lemən] [dʒuːs] 2½ - .
Add **LEMON** **JUICE** **2½** **teasp** **.**
添加 柠檬 汁 2½ - .

加入 2½ 茶匙柠檬汁。

[fɔːr] - .
4 **teasp** **.**
4 - .

4茶匙

[ˌtuːˈtuː] - . [eɪt] .
2 **tablesp** **.** **8** **.**
2 - . 8 .

桌.8。

[kən'tɪnjuː] ['wɪpɪŋ] [ʌn'tɪl] [stɪf] .
Continue **whipping** **until** **stiff** **.**
继续 鞭打 直到 僵硬的 .

继续搅打至硬挺。

[foʊld] ['ɪntuː] [tʃɪld] ['krænberi] ['mɪkstʃər] .
Fold **into** **chilled** **cranberry** **mixture** **.**
折叠 进入 冷藏 蔓越莓 混合物 .

拌入冷藏后的蔓越莓混合物中。

[sɜːrv] [ɑːn] [fruːt] ['sæləʤz] [ɔːr] [weʤz] [ʌv; əv] ['letɪs] .
Serve **on** **fruit** **salads** **or** **wedges** **of** **lettuce** **.**
服务 在 水果 沙拉 或者 楔形 的 莴苣 .

可搭配水果沙拉或生菜片食用。

[kwɪk] [fruːt] [keɪk]
Quick **Fruit** **Cake**
快的 水果 蛋糕

快速水果蛋糕

(['foʊtəgræf] [ɑːn] [frʌnt] ['kʌvər])
(**Photograph** **on** **front** **cover** **)**
(照片 在 正面 覆盖)

（封面照片）

[də'rekʃ(ə)nz] [ɪn'griːdiənts] [fɔːr; fər] 2¼ ['paʊndz] .
DIRECTIONS **INGREDIENTS** **For** **2¼** **lbs** **.**
方向 原料 为了 2¼ 磅 .

制作方法 配料 2¼磅

[fɔːr; fər] 4½ ['paʊndz] . [wʌn] .
For **4½** **lbs** **.** **1** **.**
为了 4½ 磅 . 1 .

4½磅1.

[tɜːrn] [ɑːn] ['ʌv(ə)n] ; [set] [æt; ət] ['mɑːdərətli] [sloʊ] (350° [ef] .) . [ˌtuː'tuː] .
Turn **on** **oven** **;** **set** **at** **moderately** **slow** **(** **350°** **F** **.** **)** **.** **2** **.**
转动 在 烤箱 ; 放 在 中等程度 慢的 (350° F .) . 2 .

打开烤箱；设置中低火（350°F）。2.

[griːs] [ə; eɪ] [tuːb] [ɔːr] [loʊf] [pæn] [-] ['hoʊldɪŋ] [ə'baʊt] [faɪv] [kʌps] [ˌtuː'tuː] [kwɔːts]
Grease **a** **tube** **or** **loaf** **pan** **[** **16** **]** **holding** **about** **5** **cups** **2** **quarts**
润滑脂 一个 管子 或者 面包 平底锅 [-] 保持 关于 5 杯子 2 夸脱

在可容纳约 5 杯（2 夸脱）的管状模具或面包模具[16]上涂抹油脂

[θriː] . [breɪk] ['ɪntuː] ['piːsɪz] [ˌtuː'tuː] - [ɪntʃ] [və'nɪlə] ['weɪfəz] [fɔːr] ['dʌz(ə)n] (½ ['el biː] .)
3 **.** **Break** **into** **pieces** **2** **-** **inch** **VANILLA** **WAFERS** **4** **dozen** **(** **½** **lb** **.** **)**
3 . 休息 进入 件 2 - 英寸 香草 晶圆 4 打 (½ 磅 .)

3. 将 4 打（½ 磅）2 英寸香草威化饼干掰成小块

[eɪt] ['dʌz(ə)n] ([wʌn] ['el biː] .) [fɔːr] .
8 **dozen** **(** **1** **lb** **.** **)** **4** **.**
8 打 (1 磅 .) 4 .

打（1 磅）4.

[soʊk] [ʌn'tɪl] [sɔːft] [ɪn] [pet] [mɪlk] ¾ [kʌp] 1½ cups5 .
Soak **until** **soft** **in** **PET** **MILK** **¾** **cup** **1½** **cups5** **.**
浸泡 直到 柔软的 在 宠物 牛奶 ¾ 杯子 1½ cups5 .

用 PET 牛奶浸泡至软化 ¾ 杯 1½ 杯5。

['miːnwaɪl] , [mɪks] ['flaʊər] [wʌn] - .
Meanwhile **,** **mix** **FLOUR** **1** **tablesp** **.**
同时 , 混合 面粉 1 - .

同时，混合1汤匙面粉。

[ˌtuː'tuː] - .
2 **tablesp** **.**
2 - .

2 汤匙

['pɪtɪd] [deɪts] , [-] [kʌt] [ɪn] [smɔːl] ['piːsɪz] [wʌn] [kʌp] [ˌtuː'tuː] [kʌps]
pitted **DATES** **,** **[** **17** **]** **cut** **in** **small** **pieces** **1** **cup** **2** **cups**
凹坑 日期 , [-] 切 在 小的 件 1 杯子 2 杯子

去核枣[17]，切成小块，1杯，2杯

['siːdləs] ['reɪzɪnz] [-] [wʌn][kʌp][ˌtuːˈtuː][kʌps]
seedless RAISINS [17] 1 cup 2 cups
无籽 葡萄干 [-] 1 杯子 2 杯子

无籽葡萄干[17] 1 杯 2 杯

['broʊkən] [nʌts] [wʌn][kʌp][ˌtuːˈtuː] cups6 .
broken NUTS 1 cup 2 cups6 .
破碎的 坚果 1 杯子 2 cups6 .

碎坚果 1 杯 2 杯 6.

[biːt] [təˈgeðər] [wel] - ['biːtn] [egz] [ˌtuːˈtuː][fɔːr]
Beat together well - beaten EGGS 2 4
打 一起 出色地 - 被打败 鸡蛋 2 4

将打散的鸡蛋 2 和 4 搅拌均匀。

['ʃʊgər] ½ [kʌp][wʌn][kʌp]
SUGAR ½ cup 1 cup
糖 ½ 杯子 1 杯子

糖 ½ 杯 1 杯

['sɪnəmən] ¾ - .
CINNAMON ¾ teasp .
肉桂 ¾ - .

肉桂粉 ¾ 茶匙

½ - .
½ teasp .
½ - .

½ 茶匙

['nʌtmeg] ½ - .
NUTMEG ½ teasp .
肉豆蔻 ½ - .

肉豆蔻 ½ 茶匙

[wʌn] - .
1 teasp .
1 - .

1茶匙

['ɔːlspaɪs] ½ - .
ALLSPICE ½ teasp .
多香果 ½ - .

多香果 ½ 茶匙

[wʌn] - .
1 teasp .
1 - .

1茶匙

[sɔːlt] ¼ - .
SALT ¼ teasp .
盐 ¼ - .

盐 ¼ 茶匙。

½ - . ['sɛvən] .
½ teasp . 7 .
½ - . 7 .

½ 茶匙。7.

[ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə] [soʊkt] ['weɪfəz] [ænd; ənd][mɪks] [wel] .
Add to soaked wafers and mix well .
添加 到 浸泡过 晶圆 和 混合 出色地 .

加入浸泡过的威化饼中，搅拌均匀。

[stɜːr][ɪn]['flaʊərd] [fruːt]['mɪkstʃər] .
Stir in floured fruit mixture .
搅拌 在 撒了面粉 水果 混合物 .

拌入裹上面粉的水果混合物。

[pʊt]['ɪntuː] [griːst] [tuːb][pæn] .
Put into greased tube pan .
放 进入 涂油 管子 平底锅 .

放入抹了油的管状烤盘中。

[beɪk] [ɑːn]['ʌv(ə)n] [ʃelf] ['slaɪtli] [bɪ'loʊ] ['sentər] [ʌn'tɪl] [keɪk] [ʃriŋks] [frʌm; frəm][saɪdz][ʌv; əv][pæn]
Bake on oven shelf slightly below center until cake shrinks from sides of pan
烤 在 烤箱 架子 轻微地 以下 中心 直到 蛋糕 收缩 从 侧面 的 平底锅
[ænd; ənd][ɪz][fɜːrm][tuː; tə][ðə; ði] [tʌtʃ] ,
and is firm to the touch ,
和 是 公司 到 这 触碰 ,

将蛋糕放在烤箱中层略低于中心的位置烘烤，直到蛋糕边缘收缩且摸起来结实为止。

[ɔːr][ə'baʊt] 1¼ ['aʊərz] [-] 1½ ['aʊərz] [-] [eɪt] .
or about 1¼ hours [16] 1½ hours [16] 8 .
或者 关于 1¼ 小时 [-] 1½ 小时 [-] 8 .

或约 1¼ 小时[16] 1½ 小时[16]8.

[let] [stænd][ɪn][pæn][faɪv] ['mɪnɪts] [bɪ'fɔːr] [rɪ'muːvɪŋ] .
Let stand in pan 5 minutes before removing .
让 站立 在 平底锅 5 分钟 前 移除 .

静置在锅中 5 分钟后再取出。

[-] [ɪf] [loʊf][pæn][ɪz] [juːst] , [beɪk] ['smɔːlər] [keɪk] 1½ ['aʊərz][ænd; ənd] [beɪk] ['lɑːrdʒər] [keɪk] [ˌtuː'tuː]
[16] If loaf pan is used , bake smaller cake 1½ hours and bake larger cake 2
[-] 如果 面包 平底锅 是 用过的 , 烤 较小的 蛋糕 1½ 小时 和 烤 更大的 蛋糕 2
['aʊərz] .
hours .
小时 .

[16] 如果使用吐司模具，较小的蛋糕烘烤 1.5 小时，较大的蛋糕烘烤 2 小时。

[-] [kʌt] - [ʌp] ['kændid] ['paɪnæp(ə)l][ænd; ənd] ['tʃeriːz] [kæn; kən] [rɪ'pleɪs] [hæf][ʌv; əv][ðə; ði] [deɪts]
[17] Cut - up candied pineapple and cherries can replace half of the dates
[-] 切 - 向上 脯 菠萝 和 樱桃 能 代替 一半 的 这 日期
[ænd; ənd]['reɪzɪnz] .
and raisins .
和 葡萄干 .

[17] 切碎的蜜饯菠萝和樱桃可以代替一半的枣和葡萄干。

[noʊt] : [juːl] [hæv; həv]['pɜːrfɪkt] [sək'ses] [wɪð; wɪθ] [ðɪs] ['resəpi][ɪn]['eni] ['æltɪtuːd] [ʌp][tuː; tə]['sɛvən] , -
Note : You'll have perfect success with this recipe in any altitude up to 7 , 000
笔记 : 你会 有 完美的 成功 和 这 食谱 在 任何 高度 向上 到 7 , -
[fiːt] .
feet .
脚 .

注意：在海拔 7000 英尺以下的任何高度，使用此食谱都能获得完美成功。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[Pg 15]
[页 -]

[第15页]

[pɔːrk] [tʃɑːp] ['dɪnər]
Pork Chop Dinner
猪肉 劈 晚餐

猪排晚餐

[dəˈrekʃ(ə)nz] [ɪnˈgriːdiənts] [fɔːr; fər][ˌtuːˈtuː][fɔːr; fər][fɔːr][fɔːr; fər] - .

DIRECTIONS	**INGREDIENTS**	**FOR**	**2**	**FOR**	**4**	**FOR**	**61**	**.**
方向	原料	为了	2	为了	4	为了	-	.

制作方法 配料 2人份 4人份 61.

[mɪks] [wel] [ˈflaʊər] [wʌn] - .

Mix	**well**	**FLOUR**	**1**	**tablesp**	**.**
混合	出色地	面粉	1	-	.

将1汤匙面粉充分混合。

[ˌtuːˈtuː] - .

2	**tablesp**	**.**
2	-	.

2 汤匙

[θriː] - .

3	**tablesp**	**.**
3	-	.

汤匙

[sɔːlt] ¾ - .

SALT	**¾**	**teasp**	**.**
盐	¾	-	.

盐 ¾ 茶匙。

1¼ - .

1¼	**teasp**	**.**
1¼	-	.

1¼茶匙

[ˌtuːˈtuː] - .

2	**teasp**	**.**
2	-	.

2茶匙

[ˈpepər] [fjuː] [greɪnz] [fjuː] [greɪnz] ⅛ - . [ˌtuːˈtuː] .

PEPPER	**few**	**grains**	**few**	**grains**	**⅛**	**teasp**	**.**	**2**	**.**
胡椒	很少	谷物	很少	谷物	⅛	-	.	2	.

胡椒粉 少许 少许 ⅛ 茶匙.2.

[roʊl][ɪn][ˈflaʊər][ˈmɪkstʃər] [pɔːrk] [tʃɔps] [əˈbaʊt][wʌn][ɪn] .

Roll	**in**	**flour**	**mixture**	**PORK**	**CHOPS**	**about**	**1**	**in**	**.**
卷	在	面粉	混合物	猪肉	排骨	关于	1	在	.

将猪排裹上面粉混合物，厚度约为 1 英寸。

[θɪk] [ˌtuːˈtuː] (⅔ ['el biː] .)

thick	**2**	**(**	**⅔**	**lb**	**.**	**)**
厚的	2	(	⅔	磅	.	)

厚 2（⅔ 磅）

[fɔːr] (1⅓ ['paʊndz] .)

4	**(**	**1⅓**	**lbs**	**.**	**)**
4	(	1⅓	磅	.	)

4（1⅓磅）

[sɪks] ([ˌtuːˈtuː]['paʊndz] .) [θriː] .

6	**(**	**2**	**lbs**	**.**	**)**	**3**	**.**
6	(	2	磅	.	)	3	.

6（2磅）3.

[braʊn] [ɑːn][bəuθ][saɪdz][ɪn] ['skɪlɪt] [kənˈteɪnɪŋ] [hɑːt] ['ʃɔːrtnɪŋ] [ˌtuːˈtuː] - .

Brown	**on**	**both**	**sides**	**in**	**skillet**	**containing**	**hot**	**SHORTENING**	**2**	**teasp**	**.**
棕色的	在	两个都	侧面	在	煎锅	包含	热的	缩短	2	-	.

在煎锅中加入 2 茶匙热起酥油，将两面煎至棕色。

[fɔːr] - .

4	teasp	.
4	-	.

4茶匙

[ˌtuːˈtuː] - . [fɔːr] .

2	tablesp	.	4	.
2	-	.	4	.

桌。4。

[dreɪn] [ɔːf] [fæt] .

Drain	off	fat	.
流走	离开	胖的	.

沥去油脂。

['sprɪŋk(ə)l] ['eni] [rɪ'meɪnɪŋ] ['flaʊər] ['mɪkstʃər] ['oʊvər] [tʃɔps] . [faɪv] .

Sprinkle	any	remaining	flour	mixture	over	chops	.	5	.
撒	任何	其余的	面粉	混合物	超过	排骨	.	5	.

将剩余的面粉混合物撒在肉排上。5.

[pɔːr] [ə'raʊnd] [tʃɔps] ['lɪkwɪd] [ɔːf] [kɔːrn] [-] ½ [kʌp] ¾ [kʌp] [wʌn] cup6 .

Pour	around	chops	LIQUID	off	corn	[	18	]	½	cup	¾	cup	1	cup6	.
倒	大约	排骨	液体	离开	玉米	[	-	]	½	杯子	¾	杯子	1	cup6	.

将玉米汁倒在肉排周围[18] ½ 杯 ¾ 杯 1 杯6.

['kʌvər] ['taɪtli] [ænd; ənd] [kʊk] ['veri] ['sloʊli] - ['mɪnɪts] . ['sɛvən] .

Cover	tightly	and	cook	very	slowly	30	minutes	.	7	.
覆盖	紧紧	和	厨师	非常	缓慢地	-	分钟	.	7	.

盖紧锅盖，用小火慢煮 30 分钟。7.

[rɪ'muːv] ['kɔrz] [frʌm; frəm] [ʌn'pɛrd] ['æplz] [ˌtuːˈtuː] [smɔːl] [fɔːr] [smɔːl] [sɪks] small8 .

Remove	cores	from	unpared	APPLES	2	small	4	small	6	small8	.
消除	核心	从	未配对的	苹果	2	小的	4	小的	6	small8	.

去除未处理苹果的果核 2 小 4 小 6 小8。

[kʌt] ['ɪntuː] [θɪk] ['slaɪsɪz] , [ðen] [ə'reɪndʒ] [ɑːn] [tʃɔps] .

Cut	into	thick	slices	,	then	arrange	on	chops	.
切	进入	厚的	切片	,	然后	安排	在	排骨	.

切成厚片，然后摆放在肉排上。

['kʌvər] ['taɪtli] ; [kʊk] ['sloʊli] - [mɪn] . [lɔːŋgər] , [ɔːr] [ʌn'tɪl] ['tendər] .

Cover	tightly	;	cook	slowly	15	min	.	longer	,	or	until	tender	.
覆盖	紧紧	;	厨师	缓慢地	-	最小	.	更长	,	或者	直到	投标	.

盖紧锅盖；小火慢煮 15 分钟，或直至软烂。

[rɪ'muːv] [miːt] [ænd; ənd] ['æplz] [frʌm; frəm] ['skɪlɪt] .

Remove	meat	and	apples	from	skillet	.
消除	肉	和	苹果	从	煎锅	.

将肉和苹果从煎锅中取出。

[kiːp] [hɑːt] . [naɪn] .

Keep	hot	.	9	.
保持	热的	.	9	.

保温。9.

[stɜːr] ['ɪntuː] ['lɪkwɪd] [ɪn] ['skɪlɪt] [pet] [mɪlk] ¼ [kʌp] ½ [kʌp] ¾ [kʌp]

Stir	into	liquid	in	skillet	PET	MILK	¼	cup	½	cup	¾	cup
搅拌	进入	液体	在	煎锅	宠物	牛奶	¼	杯子	½	杯子	¾	杯子

将PET牛奶¼杯½杯¾杯倒入平底锅中的液体中搅拌均匀。

[hoʊl] ['kɜːrn(ə)l] [kɔːrn] [kʊkt] [ɔːr] [kænd] , [dreɪnd] [wʌn] [kʌp] [ˌtuːˈtuː] [kʌps] [θriː] [kʌps]

whole	kernel	CORN	cooked	or	canned	,	drained	1	cup	2	cups	3	cups
所有的	核心	玉米	煮熟	或者	罐装	,	排水	1	杯子	2	杯子	3	杯子

整粒玉米（煮熟或罐装，沥干水分）1杯 2杯 3杯

[sɔːlt] ⅛ - .
SALT ⅛ teasp .
盐 ⅛ - .

盐 ⅛ 茶匙

¼ - .
¼ teasp .
¼ - .

¼ 茶匙。

½ - . - .
½ teasp . 10 .
½ - . - .

½ 茶匙。10.

[bɔɪl] ['sloʊli] [ænd; ənd][stɜːr][ʌn'tɪl] [sɔːs] ['θɪkənz] .
Boil slowly and stir until sauce thickens .
熬 缓慢地 和 搅拌 直到 酱 增厚 .

小火慢煮，边煮边搅拌，直到酱汁浓稠。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ] [tʃɔps] [ænd; ənd] ['æplz] .
Serve with chops and apples .
服务 和 排骨 和 苹果 .

配上肉排和苹果一起食用。

[-] [ɪf] [ðer; ðər][ɪz][nɑːt] [ɪ'nʌf] ['lɪkwɪd][ɔːf][kɔːrn] , [ˌeɪ diː 'diː]['wɔːtər] .
[18] If there is not enough liquid off corn , add water .
[-] 如果 那里 是 不是 足够的 液体 离开 玉米 , 添加 水 .

[18] 如果玉米汁不够，就加水。

['kɑːliflaʊər] [wɪð; wɪθ] [eg] [sɔːs]
Cauliflower With Egg Sauce
菜花 和 蛋 酱

鸡蛋酱烤花椰菜

[də'rekʃ(ə)nz] [ɪn'griːdiənts] [fɔːr; fər][ˌtuː'tuː][fɔːr; fər][fɔːr][fɔːr; fər][sɪks]
DIRECTIONS INGREDIENTS FOR 2 FOR 4 FOR 6
方向 原料 为了 2 为了 4 为了 6

制作方法 配料表 2人份 4人份 6人份

[wʌn] . [breɪk] ['ɪntuː] ['flaʊərz] ['kɑːliflaʊər] [wʌn] [smɔːl] (¾ ['el biː] .)
1 . Break into flowers CAULIFLOWER 1 small (¾ lb .)
1 . 休息 进入 花朵 菜花 1 小的 (¾ 磅 .)

1. 将花椰菜掰开 1 小朵（¾ 磅）

[wʌn] ['miːdiəm] (1½ ['paʊndz] .)
1 medium (1½ lbs .)
1 中等的 (1½ 磅 .)

1个中等大小（1.5磅）

[wʌn][lɑːrdʒ] (2¼ ['paʊndz] .) [ˌtuː'tuː] .
1 large (2¼ lbs .) 2 .
1 大的 (2¼ 磅 .) 2 .

1个大号（2¼磅）2.

[daɪs] [liːvz] [ænd; ənd] [stemz] [tuː; tə] [kʊk] [wɪð; wɪθ] ['flaʊərɪts] . [θriː] .
Dice leaves and stems to cook with flowerets . 3 .
骰子 树叶 和 茎 到 厨师 和 小花 . 3 .

将叶子和茎切碎，与小花一起烹煮。3.

['kʌvər] [ænd; ənd] [bɔɪl] ['mɪkstʃər] - ['mɪnɪts] ,
Cover and boil mixture 10 minutes ,
覆盖 和 熬 混合物 - 分钟 ,

盖上盖子，将混合物煮沸10分钟。

[ɔ:r] [ʌn'tɪl] ['tendər] [ɪn] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔ:tər] [wʌn] [kʌp] [ˌtu:'tu:] [kʌps] 2½ [kʌps]
or **until** **tender** **in** **boiling** **WATER** **1** **cup** **2** **cups** **2½** **cups**
或者 直到 投标 在 沸腾 水 1 杯子 2 杯子 2½ 杯子

或煮至软烂 1 杯 2 杯 2½ 杯

[sɔ:lt] ½ - .
SALT **½** **teasp** **.**
盐 ½ - .

盐 ½ 茶匙

[wʌn] - .
1 **teasp** **.**
1 - .

1茶匙

1½ - . [fɔ:r] .
1½ **teasp** **.** **4** **.**
1½ - . 4 .

1½茶匙。4.

['mi:nwaɪl] , [mɪks] [ɪn] ['sɔ:spæn] [kən'denst] [kri:m] [ʌv; əv] ['mʌʃrʊm] [su:p] ⅓ [kʌp] ¾ [kʌp] [wʌn] [kæn; kən]
Meanwhile **,** **mix** **in** **saucepan** **condensed** **cream** **of** **MUSHROOM** **SOUP** **⅓** **cup** **¾** **cup** **1** **can**
同时 , 混合 在 平底锅 浓缩版 奶油 的 蘑菇 汤 ⅓ 杯子 ¾ 杯子 1 能

同时，在平底锅中混合浓缩奶油蘑菇汤 ⅓ 杯 ¾ 杯 1 罐

[pet] [mɪlk] ¼ [kʌp] ½ [kʌp] ¾ [kʌp]
PET **MILK** **¼** **cup** **½** **cup** **¾** **cup**
宠物 牛奶 ¼ 杯子 ½ 杯子 ¾ 杯子

宠物奶 ¼ 杯 ½ 杯 ¾ 杯

[sɔ:lt] [fju:] [greɪnz] ⅛ - .
SALT **few** **grains** **⅛** **teasp** **.**
盐 很少 谷物 ⅛ - .

盐几粒⅛茶匙。

¼ - .
¼ **teasp** **.**
¼ - .

¼ 茶匙。

['pepər] [fju:] [greɪnz] [fju:] [greɪnz] [fju:] [greɪnz]
PEPPER **few** **grains** **few** **grains** **few** **grains**
胡椒 很少 谷物 很少 谷物 很少 谷物

胡椒粉 少许 少许 少许

['wustəʃiə] [sɔ:s] ([kæn; kən] [ə'mɪt]) ¼ - .
WORCESTERSHIRE **SAUCE** **(** **can** **omit** **)** **¼** **teasp** **.**
伍斯特郡 酱 (能 忽略) ¼ - .

伍斯特沙司（可省略）¼茶匙。

½ - .
½ **teasp** **.**
½ - .

½ 茶匙

¾ - . [faɪv] .
¾ **teasp** **.** **5** **.**
¾ - . 5 .

¾茶匙.5。

[foʊld][ɪn] [daɪst] [hɑːrd] - [kʊkt] [egz] [wʌn][ˌtuːˈtuː] - .

Fold	in	diced	hard	-	cooked	EGGS	1	2	36	.
折叠	在	切丁	难的	-	煮熟	鸡蛋	1	2	-	.

拌入切丁的煮熟鸡蛋 1 2 36。

[hiːt] [ænd; ənd][stɜːr]['oʊvər][loʊ] [hiːt] .

Heat	and	stir	over	low	heat	.
热	和	搅拌	超过	低的	热	.

小火加热并搅拌。

[duː][nɑːt][bɔɪl] . ['sɛvən] .

Do	not	boil	.	7	.
做	不是	熬	.	7	.

不要煮沸。7.

[dreɪn] ['kɑːliflaʊər] ['mɪkstʃər][ænd; ənd] [sɜːrv] [wɪð; wɪθ][ðə; ði][hɑːt] [sɔːs] .

Drain	cauliflower	mixture	and	serve	with	the	hot	sauce	.
流走	菜花	混合物	和	服务	和	这	热的	酱	.

将花椰菜混合物沥干水分，与辣酱一起食用。

[[ˌpiː ˈdʒiː] -]

[	Pg	16	]
[	页	-	]

[第16页]

['brɪŋɪŋ] [ʌp][ə; eɪ]['beɪbi] ?

Bringing	up	a	Baby	?
带来	向上	一个	婴儿	?

正在养育宝宝?

[ðə; ði] ['lʌvəbl] ['lɪt(ə)l] ['ræskl] [kɔːlz][fɔːr; fər] ['plenti] [ʌv; əv] [ə'tenʃ(ə)n] . . . [ɪ'speʃəli] [ɪn][ðə; ði] ['fiːdɪŋ]

The	lovable	little	rascal	calls	for	plenty	of	attention	.	.	.	especially	in	the	feeding
这	可爱的	小的	恶棍	呼叫	为了	很多	的	注意力	.	.	.	尤其	在	这	喂养

[dɪ'pɑːrtmənt] , ['dʌznt] [hiː; hi] ?

department	,	doesn't	he	?
部门	,	不	他	?

这个可爱的小家伙需要很多关注.....尤其是在喂食方面，不是吗?

[ænd; ənd] [juːl] [biː; bi] ['gɪvɪŋ] [hɪm; ɪm][ðə; ði] [raɪt] [kaɪnd][ʌv; əv] [ə'tenʃ(ə)n] ,

And	you'll	be	giving	him	the	right	kind	of	attention	,
和	你会	是	给予	他	这	正确的	种类	的	注意力	,

你会给他正确的关注。

[wen] [juː; jʊ] [gɪv] [jʊr; jər]['beɪbi][pet] [mɪlk][ɪn][hɪz; ɪz]['fɔːrmjələ] .

when	you	give	your	baby	Pet	Milk	in	his	formula	.
什么时候	你	给	你的	婴儿	宠物	牛奶	在	他的	公式	.

当你在宝宝的配方奶粉里加入宠物奶粉时。

[pet] [mɪlk] [ɪz] [raɪt] [fɔːr; fər]['beɪbi] , ['evri] [wei] .

Pet	Milk	is	right	for	baby	,	every	way	.
宠物	牛奶	是	正确的	为了	婴儿	,	每一个	方式	.

宠物奶粉对宝宝来说，各方面都很合适。

[raɪt] , [bɪ'kəz, bɪ'kɔːz] [ɪts] ['juːnɪfɔːrmli] [rɪtʃ] [ɪn][ɔːl][ðə; ði][ɪm'pɔːrt(ə)nt] [fuːd] ['sʌbstənsiz] [ʌv; əv] [hoʊl]

Right	,	because	it's	uniformly	rich	in	all	the	important	food	substances	of	whole
正确的	,	因为	它是	均匀地	富有的	在	全部	这	重要的	食物	物质	的	所有的

[mɪlk] .

milk	.
牛奶	.

没错，因为它均匀地富含全脂牛奶中的所有重要营养成分。

[raɪt] , [bɪ'kəz, bɪ'kɔ:z] [its] [soʊ] ['veri] ['i:zi] [fɔ:r; fər]['beɪbi][tu:; tə][daɪ'dʒest] .

Right	**,**	**because**	**it's**	**so**	**very**	**easy**	**for**	**baby**	**to**	**digest**	**.**
正确的	,	因为	它是	所以	非常	简单的	为了	婴儿	到	消化	.

对，因为它很容易被宝宝消化。

[raɪt] ,

Right	**,**
正确的	,

正确的，

[bɪ'kəz, bɪ'kɔ:z] [its] [æz; əz] ['ʃʊrli] [seɪf] [ɪn][ɪts] [si:ld] [kən'teɪnər] [æz; əz] [ɪf] [ðer; ðər][wɜ:r; wər][noʊ][dʒɜ:rm]

because	**it's**	**as**	**surely**	**safe**	**in**	**its**	**sealed**	**container**	**as**	**if**	**there**	**were**	**no**	**germ**
因为	它是	作为	一定	安全的	在	它是	密封	容器	作为	如果	那里	是	不	细菌

[ʌv; əv] [dɪ'zi:z] [ɪn][ðə; ði][wɜ:rld] .

of	**disease**	**in**	**the**	**world**	**.**
的	疾病	在	这	世界	.

因为它在密封容器中绝对安全，就好像世界上没有任何病菌一样。

[pet] [mɪlk] [ɪz] [raɪt] , [tu:] ,

Pet	**Milk**	**is**	**right**	**,**	**too**	**,**
宠物	牛奶	是	正确的	,	也	,

Pet Milk说得也对。

[bɪ'kəz, bɪ'kɔ:z] [its] ['fɔ:tifaid][wɪð; wɪθ] [pjʊr] ['krɪstəlaɪn] ['vaɪtəmɪn][di:] — [ðə; ði] ['veri] [seɪm] [kaɪnd][ʌv; əv]

because	**it's**	**fortified**	**with**	**pure**	**crystalline**	**vitamin**	**D**	**—**	**the**	**very**	**same**	**kind**	**of**
因为	它是	强化	和	纯的	结晶体	维他命	D	—	这	非常	相同的	种类	的

['vaɪtəmɪn][di:] [ðæt] [braɪt] ['sʌnʃaɪn] [wʊd] [prə'vaɪd][fɔ:r; fər]['beɪbi:z] [ɪf] [ðeɪ] [kʊd; kəd][get] [ɪ'nʌf]

vitamin	**D**	**that**	**bright**	**sunshine**	**would**	**provide**	**for**	**babies**	**if**	**they**	**could**	**get**	**enough**
维他命	D	那	明亮的	阳光	会	提供	为了	婴儿	如果	他们	可以	得到	足够的

['sʌnʃaɪn] .

sunshine	**.**
阳光	.

因为它添加了纯结晶维生素 D——这种维生素 D 与阳光充足时婴儿能够获得的维生素 D 完全相同。

[its] [ðə; ði][ˌkɑ:mbɪ'neɪʃ(ə)n][ʌv; əv]['vaɪtəmɪn][di:][ænd; ənd][ðə; ði]['kælsiəm][ænd; ənd] ['fɑ:sfərəs] [soʊ]

It's	**the**	**combination**	**of**	**vitamin**	**D**	**and**	**the**	**calcium**	**and**	**phosphorus**	**so**
它是	这	组合	的	维他命	D	和	这	钙	和	磷	所以

['rɪtʃli] [sə'plaɪd] [baɪ][pet] [mɪlk] [ðæt] ['hɛlps][jʊr; jər]['beɪbi][tu:; tə] [dɪ'veləp] [streɪt] [strɔ:ŋ] [boʊnz] ,

richly	**supplied**	**by**	**Pet**	**Milk**	**that**	**helps**	**your**	**baby**	**to**	**develop**	**straight**	**strong**	**bones**	**,**
丰富	供应	经过	宠物	牛奶	那	帮助	你的	婴儿	到	发展	直的	强的	骨头	,

宠物奶粉中富含维生素D、钙和磷，正是这些成分的组合有助于宝宝骨骼强健发育。

[saʊnd] [ti:θ] . . . [ænd; ənd][tu:; tə][hæv; həv][ðə; ði][best][ʌv; əv] [groʊθ] .

sound	**teeth**	**.**	**.**	**.**	**and**	**to**	**have**	**the**	**best**	**of**	**growth**	**.**
声音	牙齿	.	.	.	和	到	有	这	最好的	的	生长	.

牙齿健康……才能拥有最佳的生长发育。

[noʊ] ['wʌndər] [pet] [mɪlk] [ɪz][soʊ] [raɪt] [fɔ:r; fər]['beɪbi] !

No	**wonder**	**Pet**	**Milk**	**is**	**so**	**right**	**for**	**baby**	**!**
不	想知道	宠物	牛奶	是	所以	正确的	为了	婴儿	!

难怪宠物奶粉对宝宝这么好！

[noʊ] ['wʌndər] ['dɑ:ktɚz] [ɔ:l]['oʊvər] [ə'merɪkə] [ˌrekə'mend] [pet] [mɪlk][fɔ:r; fər]['beɪbi:z] [hu:] [ni:d] [tu:; tə]

No	**wonder**	**doctors**	**all**	**over**	**America**	**recommend**	**Pet**	**Milk**	**for**	**babies**	**who**	**need**	**to**
不	想知道	医生	全部	超过	美国	推荐	宠物	牛奶	为了	婴儿	WHO	需要	到

[hæv; həv][mɪlk][frʌm; frəm][ə; eɪ]['bɑ:t(ə)l] .

have	**milk**	**from**	**a**	**bottle**	**.**
有	牛奶	从	一个	瓶子	.

难怪全美各地的医生都推荐宠物奶粉给需要用奶瓶喝奶的婴儿。

[ɪf] [jʊə(r)] ['brɪŋɪŋ] [ʌp][ə; eɪ]['beɪbi] , [æsk][jʊr; jər]['dɑːktər][ə'baʊt] [pet] [mɪlk] .

If	you're	bringing	up	a	baby	,	ask	your	doctor	about	Pet	Milk	.
如果	你是	带来	向上	一个	婴儿	,	问	你的	医生	关于	宠物	牛奶	.

如果您正在养育婴儿，请咨询您的医生有关宠物奶粉的信息。

[naʊ] [ɑːn][ˌen biː 'siː]

NOW	ON	NBC
现在	在	NBC

现在NBC电视台正在播出

['lɪs(ə)n][tuː; tə] [ðiːz] ['pɑːpjələr]['proʊgræmz][ɑːn][jʊr; jər] ['feɪvərɪt] [ˌen biː 'siː]['steɪʃ(ə)n]

Listen	to	these	popular	programs	on	your	favorite	NBC	station
听	到	这些	受欢迎的	程序	在	你的	最喜欢的	NBC	车站

收听您最喜爱的NBC电视台的这些热门节目

['meri] [liː] ['teɪlɚz]

Mary	Lee	Taylor's
玛丽	李	泰勒的

玛丽·李·泰勒

['resəpi] [ʌv; əv][ðə; ði] [wiːk]

RECIPE	OF	THE	WEEK
食谱	的	这	星期

本周食谱

['stɔːri] [ʌv; əv][ðə; ði] [wiːk]

STORY	OF	THE	WEEK
故事	的	这	星期

本周故事

['brɔːdkæst] [də'rekt][frʌm; frəm][ðə; ði] ['feɪməs] [pet] [mɪlk] ['kitʃinz] ['evri] ['sætərdeɪ] ['mɔːrnɪŋ] [-]

Broadcast	direct	from	the	famous	Pet	Milk	Kitchens	Every	Saturday	Morning	[	19	]
播送	直接的	从	这	著名的	宠物	牛奶	厨房	每一个	周六	早晨	[	-	]

每周六上午从著名的宠物牛奶厨房直接播出[19]

[ðə; ði] [pet] [mɪlk] [ʃoʊ]

THE	PET	MILK	SHOW
这	宠物	牛奶	展示

宠物牛奶秀

[wɪð; wɪθ]

with
和

和

[bɑːb] ['krɔzbi]

Bob	Crosby
鲍勃	克罗斯比

鲍勃·克罗斯比

[keɪ] ['ɑːrmən]

Kay	Armen
凯	阿门

凯·阿门

[ðə; ði][ˌsɛrə'neɪdərz][ænd; ənd]

The	Serenaders	and
这	小夜曲演唱者	和

小夜曲演唱者和

[ðə; ði][pet] [mɪlk] ['ɔːrkɪstrə]

The	Pet	Milk	Orchestra
这	宠物	牛奶	乐队

宠物牛奶乐团

['evri] ['sʌndeɪ] [naɪt] [-]
EVERY SUNDAY NIGHT [19]
每一个 星期日 夜晚 [-]

每周日晚[19]

[-] ([siː] [jʊr; jər] ['nuːzpeɪpər] [fɔːr; fər]['loʊk(ə)l]['steɪʃ(ə)n][ænd; ənd][taɪm])
[19] (See your newspaper for local station and time)
[-] (看 你的 报纸 为了 当地的 车站 和 时间)

[19]（请查看当地报纸了解当地电台和播出时间）

[pet] [mɪlk] ['kʌmpəni] , - [ɑːr'keɪd] ['bɪldɪŋ] , [ˌes 'tiː] . ['luːɪs] [wʌn] , [mɪ'zʊri]
PET MILK COMPANY , 1418 Arcade Building , St . Louis 1 , Missouri
宠物 牛奶 公司 , - 拱廊 建筑 , 英石 . 路易斯 1 , 密苏里州

宠物牛奶公司，地址：密苏里州圣路易斯市拱廊大厦1418号

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

听书破万卷
开口如有神